



# EXOPTO

VINO TINTO  
2017

Pura expresión de la variedad Graciano... Después de 3 vendimias descubriendo nuestros viñedos, sus uvas y la manera optima de elaborarlas, llegamos a la conclusión que nuestro vino tan deseado tendría como base el Graciano... De su gran complejidad, de su finura aromática y de su frescor nace un vino diferente, sorprendente y elegante...

## LA AÑADA

La añada 2017 fue marcada por una helada muy fuerte a finales de abril. Hizo mucho daño porque el ciclo de la viña tenía dos semanas de adelanto, culpa de un invierno muy dulce y elevadas temperaturas de primavera. Las consecuencias fueron una bajada de la producción (de 30 a 70% de pérdida) pero también una heterogeneidad de calidad. Fueron necesarios un gran trabajo de limpieza y selección en la viña a lo largo del ciclo y una elaboración moderada y contralada en bodega.

## TIPO DE VINO

Tinto Seco

## VARIETADES

Graciano (70%), Tempranillo (30%)

## VIÑEDOS

- Lodecara – Alfaro – 30 años de edad – Suelo Arenoso con cantos rodados – 400 m Altitud
- El Portillo – Abalos – 80 años de edad – Suelo Arcillo Calcareo con gravas – 500 m Altitud
- 15 de Septiembre de 2017 (Graciano) / 28 de Septiembre de 2017 (Tempranillo)
- Manual en cajas de 15 Kg

## ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 1 semana

## CRIANZA

- Barricas de roble francés usadas de 600 y 225 litros
- 18 meses

## PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de 6 botellas

## PRODUCCIÓN

- 2,000 botellas de 75 Cl.

## NOTAS DE CATA

Color negro opaco. Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, higos y regaliz en la nariz. Volumen y estructura en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela y regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura y carácter especiado y ahumado.

Carnes de caza, asados de res, guisos de cordero y también con quesos de pasta, tipo manchego o Idiazabal.

## TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

## DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,65 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,60g/l
pH	3,63
SULFUROSO LIBRE	25 mg/l
SULFUROSO TOTAL	75 mg/l

BODEGAS  
**EXOPTO**



D.O. Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO  
CTRA D'ELVILLAR 26  
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA - ESPAÑA  
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net