



EXOPTO

VINO TINTO
2020

Pura expresión de la variedad Graciano... Después de 3 vendimias descubriendo nuestros viñedos, sus uvas y la manera óptima 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...

AÑADA

Aunque la añada 2020 se puede calificar de cálida y mediterránea por las altas temperaturas que ha conocido a lo largo de la campaña, también fueron abundantes las precipitaciones sobre todo en primavera con lluvias repartidas cada 7 días. Estas condiciones climáticas generaron una presión de mildiu muy importante con unas pérdidas de producción de hasta el 40%. El final de verano seco y caliente entrenó una caída de acidez notable que nos obligó a vendimiar pronto para sujetar el equilibrio fenólico de los vinos.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Graciano (70%), Tempranillo (25%), Garnacha (5%)

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

VENDIMIA

- 21 de Septiembre de 2020 (Graciano) / 30 de Septiembre de 2020 (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

- 2,800 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, final especiado y ahumado.

GASTRONOMIA

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)	5,70 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,60g/l
pH	3,43
SULFUROSOLIBRE	22 mg/l
SULFUROSO TOTAL	57 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