



EXOPTO

EXPRESIÓN DE GRACIANO

VINO TINTO
2022

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

La añada 2022 se puede calificar de extrema. Es la ilustración perfecta del cambio climático que estamos sufriendo con fenómenos extremos: Invierno muy frío, lluvias abundantes en Noviembre y Diciembre, temperaturas muy frías en Enero y Febrero (30 días seguidos de heladas). Al opuesto un verano muy cálido y seco, lluvias muy escasas. De estas condiciones climáticas resultaron unas uvas muy sanas que produjeron unos vinos limpios y aromáticos, muy equilibrados y de consumo rápido.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Graciano (85%), Tempranillo (15%)

VIÑEDOS

- Lodecara – Alfaro – 30 años de edad – Suelo Arenoso con cantos rodados – 400 m Altitud
- El Bernate – Abalos – 80 años de edad – Suelo Arcillo Calcareo con gravas – 500 m Altitud

VENDIMIA

- 12 de Septiembre de 2022
- 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

- 5,000 botellas de 75 Cl. 112 Magnums de 1,5L

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)	5,80 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,62 g/l
pH	3,41
SULFUROSO LIBRE	20 mg/l
SULFUROSO TOTAL	55 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