



LA MIMBRERA

GRACIANO

VINO TINTO
2022

Este vino tiene un valor sentimental muy especial ya que se trata de la primera parcela de viña que plantamos en el pueblo de Ábalos, al lado de las viñas centenarias de La Mimbrera – Coupage Tradicional. La idea era de desarrollar un vino 100% Graciano, a alta densidad (5.000 pies/ha) en un contexto atlántico: Rioja Alta, Suelos Arcillo-Calcareos, 450 m de altitud.

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 100%

VIÑEDOS

- La Mimbrera – Ábalos – Año de plantación: 2015 – Arcillo Calcárea, con grava superficial
- 450 metros de Altitud, Orientación Sur-Oeste

VENDIMIA

- 10 de Octubre de 2022
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 2 semanas

CRIANZA

- Barrica de roble francés usadas de 600 litros
- 15 meses

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de madera de 6 botellas

PRODUCCIÓN

- 900 botellas de 75 Cl.

NOTAS DE CATA

Color violáceo profundo. Nariz especiada, hierbas mediterráneas, heno, higos, pimienta con toques a frutilla negra. En boca, el vino es sedoso y elegante, paso de boca especiado con un final fresco.

GASTRONOMIA

Platos de Caza, Cochinillo asado o con el paso del tiempo, pescados a la brasa.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	13,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,85 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,55 g/l
pH	3,3
SULFUROSO LIBRE	15 mg/l
SULFUROSO TOTAL	28 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