

# SELECCIÓN DE FINCAS

## GRACIANO

<b>Nombre del Vino:</b>	Graciano
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Añada:</b>	2016
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Variedades de Uva empleada:</b>	100% Graciano

<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl

<b>Grado alcohólico:</b>	13 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,92
<b>pH:</b>	3,47
<b>Acidez Volátil:</b>	0,55

### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Variedad considerada autóctona de Rioja, el racimo es de tamaño medio y sus bayas redondas, de color negro intenso, hollejo fino y su mosto de un agradable agri dulce.

Su cultivo no es fácil ya que solo madura bien en suelos con buena exposición y no es una variedad muy productiva. En contrapartida esta variedad da vinos muy aromáticos, florales, con un color muy vivo, frescos y con buena acidez.

Suele ir en vinos de mezcla ya que era la que aportaba la gracia al vino de ahí su nombre.

Tras el proceso de selección en campo, la uva entra en bodega para realizar la fermentación que culminarán con una pequeña estancia en barrica de roble francés entorno a 7-8 meses donde el vino se terminará de equilibrar.

### DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se realiza tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable.

El viñedo presenta una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días respecto a añadas anteriores y con una climatología que acompañó en todo momento, es una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas, permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Color cereza picota con notas púrpuras en el menisco. Atractivo aroma mineral, pimienta negra, notas mentoladas y fruta fresca. En boca nos encontramos un vino de entrada suave, con paso marcado por la acidez típica de la variedad que le confiere frescura y volumen. Todo esto junto con el tanino bien integrado, nos hace tener un vino alegre con una retronasal larga y muy agradable. El maridaje recomendado va desde los pescados grasos a las carnes como el cochinillo y el cordero. Temperatura de servicio aconsejada 16-18°C.



# SELECCIÓN DE FINCAS

## GRACIANO

<b>Nombre del Vino:</b>	Graciano
<b>Tipo de Vino:</b>	Tinto
<b>Zona de Producción:</b>	Rioja
<b>Añada:</b>	2016
<b>Calificación DOCa Cosecha:</b>	Muy Buena
<b>Varietades de Uva empleada:</b>	100% Graciano
<b>Tipo de botella:</b>	Bordelesa
<b>Cajas y botellas:</b>	Caja de 6 botellas de 75cl
<b>Grado alcohólico:</b>	13 % Vol.
<b>Acidez Total:</b>	5,92
<b>pH:</b>	3,47
<b>Acidez Volátil:</b>	0,55



### CARACTERÍSTICAS ELABORACIÓN

Varietal considerada autóctona de Rioja, el racimo es de tamaño medio y sus bayas redondas, de color negro intenso, hollejo fino y su mosto de un agradable agridulce.

Su cultivo no es fácil ya que solo madura bien en suelos con buena exposición y no es una variedad muy productiva. En contrapartida esta variedad da vinos muy aromáticos, florales, con un color muy vivo, frescos y con buena acidez. Suele ir en vinos de mezcla ya que era la que aportaba la gracia al vino de ahí su nombre.

Tras el proceso de selección en campo, la uva entra en bodega para realizar la fermentación que culminarán con una pequeña estancia en barrica de roble francés entorno a 7-8 meses donde el vino se terminará de equilibrar.

### DATOS DE LA COSECHA

La vendimia se realiza tras un ciclo vegetativo con una climatología muy favorable.

El viñedo presenta una excelente situación vegetativa y sanitaria al final del invierno, con expectativas de una gran cosecha en cantidad y calidad. Con un adelanto de la cosecha de unos 10 días respecto a añadas anteriores y con una climatología que acompañó en todo momento, es una vendimia realizada de forma selectiva. Se permite culminar las buenas expectativas, permitiendo la elaboración de vinos de alta calidad.

### NOTAS DE CATA

Color cereza picota con notas púrpuras en el menisco. Atractivo aroma mineral, pimienta negra, notas mentoladas y fruta fresca. En boca nos encontramos un vino de entrada suave, con paso marcado por la acidez típica de la variedad que le confiere frescura y volumen. Todo esto junto con el tanino bien integrado, nos hace tener un vino alegre con una retronasal larga y muy agradable. El maridaje recomendado va desde los pescados grasos a las carnes como el cochinillo y el cordero. Temperatura de servicio aconsejada 16-18°C.

# SELECCIÓN DE FINCAS

## GRACIANO

**Name of wine:** Graciano  
**Type of wine:** Red Wine  
**Region of production:** Rioja  
**Year:** 100% Graciano  
**Vintage Rating:** 2016  
**Grapes Varieties:** Very Good

**Bottle Type:** Bordeaux  
**Case/Bottle size:** C/6 – 75cl

**Alcoholic Volume:** 13 % Vol.  
**Total Acidity:** 5,92  
**pH:** 3,47  
**Volatile Acidity:** 0,55

### WINEMAKING

Variety considered autochthonous of Rioja, the cluster is of average size and its round berries, of intense black color, fine skins and its must of a pleasant bittersweet taste.

Its cultivation is not easy as it only ripens well in soils with good exposure and is not a very productive variety. In contrast, this variety offers very aromatic, floral wines with a very lively color, fresh and with good acidity. Usually used as a blending grape since it brings grace to the wine hence its name.

After the selection process in the field, the grapes enter the cellar to perform the fermentation that culminate with a small stay in American barrel around 7 to 8 months where the wine will finish its balance.

### HARVEST DESCRIPTION

The harvest is done after a vegetative cycle with a very favorable climatology. The vineyard presents an excellent vegetative and sanitary situation at the end of the summer, with expectations of a great harvest in quantity and quality. With an advance of the harvest of about 10 days with respect to previous vintages and with a climatology that accompanied at all times, it is a harvest realized of selective form. It is possible to culminate the good expectations, allowing the production of high quality wines.

### TASTING NOTES

Cherry color with purple notes on the meniscus. Attractive mineral aroma, black pepper, menthol notes and fresh fruit. In the mouth, we find an entrance of a soft wine marked by the typical acidity of the variety that gives it freshness and volume. All this together with the well-integrated tannin, makes us have a cheerful wine with a long and very pleasant. The recommended pairing ranges from fatty fish to meats such as suckling pig and lamb.

Recommended service temperature 16-18°C



# SELECCIÓN DE FINCAS

## GRACIANO

---

**Name of wine:** Graciano  
**Type of wine:** Red Wine  
**Region of production:** Rioja  
**Year:** 100% Graciano  
**Vintage Rating:** 201  
**Grapes Varieties:** Very Good

**Bottle Type:** Bordeaux  
**Case/Bottle size:** C/6 – 75cl

**Alcoholic Volume:** 13 % Vol.  
**Total Acidity:** 5,92  
**pH:** 3,47  
**Volatile Acidity:** 0,55



### WINEMAKING

Variety considered autochthonous of Rioja, the cluster is of average size and its round berries, of intense black color, fine skins and its must of a pleasant bittersweet taste.

Its cultivation is not easy as it only ripens well in soils with good exposure and is not a very productive variety. In contrast, this variety offers very aromatic, floral wines with a very lively color, fresh and with good acidity. Usually used as a blending grape since it brings grace to the wine hence its name.

After the selection process in the field, the grapes enter the cellar to perform the fermentation that culminate with a small stay in American barrel around 7 to 8 months where the wine will finish its balance.

### HARVEST DESCRIPTION

The harvest is done after a vegetative cycle with a very favorable climatology. The vineyard presents an excellent vegetative and sanitary situation at the end of the summer, with expectations of a great harvest in quantity and quality. With an advance of the harvest of about 10 days with respect to previous vintages and with a climatology that accompanied at all times, it is a harvest realized of selective form. It is possible to culminate the good expectations, allowing the production of high quality wines.

### TASTING NOTES

Cherry color with purple notes on the meniscus. Attractive mineral aroma, black pepper, menthol notes and fresh fruit. In the mouth, we find an entrance of a soft wine marked by the typical acidity of the variety that gives it freshness and volume. All this together with the well-integrated tannin, makes us have a cheerful wine with a long and very pleasant. The recommended pairing ranges from fatty fish to meats such as suckling pig and lamb.

Recommended service temperature 16-18°C