



GRACIANO 2010

El Graciano es una variedad autóctona de Rioja, muy poco extendida (alrededor de 600 hectáreas en Rioja). De ciclo largo y maduración tardía se caracteriza por un intenso color y alta acidez, tradicionalmente complementaria del tempranillo en "coupages" de vinos de reserva y gran reserva, donde aporta longevidad. Este ciclo largo hace que en nuestros viñedos de fuerte influencia atlántica, solo madure bien en años calurosos o de especial bonanza durante la vendimia (como en caso del 2010). Este vino procede de nuestros viñedos en Haro, de suelos arcillo calcáreos.



REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O.C. Rioja (Haro)

VARIETADES

100% Graciano

VITICULTURA

Viñedo con rendimiento de 4.000 kg/ ha y cepas de 35 años.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Invierno frío y húmedo. La brotación se inicia en la segunda quincena de marzo, con normalidad. En la Rioja Alta las bajas temperaturas y lluvias durante la floración afectaron el cuajado, dando lugar a racimos más sueltos, lo cual afectaría positivamente a la maduración y la calidad, con un rendimiento algo más bajo de lo normal.

El verano transcurre con temperaturas altas y ambiente seco, aunque en agosto hay algunos días frescos que retrasan el envero. Las lluvias del día 8 de septiembre caen providencialmente en nuestros viñedos de Haro). Inestimable ayuda para terminar con la maduración de manera óptima y arrancar la vendimia de una manera temprana, con gran calidad y sanidad de la uva desde un principio.

Empezamos el 30/09 con un tiempo extraordinario, que se mantuvo hasta el 12/10 donde algunas tormentas ralentizan el final de vendimia, que terminamos el **18/10 con este graciano**.

Un año EXTRAORDINARIO, con gran equilibrio, vinos muy aromáticos y estructurados.

VINIFICACIÓN

En el momento de la vendimia hicimos una selección para llevar sólo a la bodega aquellas uvas con condiciones de maduración óptimas. Se sometió a dos selecciones, primero el racimo y luego el grano tras el despalillado. La maceración fue de 21 días y se fermentó a 26°C, intentando extraer con suavidad.

El vino se crió en roble francés nuevo durante 20 meses.

ANALÍTICA

Grado alcohólico: 14%

NOTA DE CATA

Color rojo intenso y muy brillante. Aparecen aromas varietales: pimienta blanca, sándalo y cedro entremezclados con aromas de fruta roja madura y florales como la lavanda. Con una acidez característica de la variedad Graciano, es envolvente, elegante y potente a la vez, intenso, equilibrado y persistente.

EL CONSEJO DEL ENÓLOGO

No recomendamos ni consideramos necesario decantar este vino. Este vino tiene un gran potencial de envejecimiento

MARIDAJE

Quesos curados, mariscos, aves y guisos especiados.

