

VALSERRANO GRACIANO 2004

Comentario:

La uva Graciano es quizás la única variedad autóctona de la zona Rioja. En el momento actual su cultivo es muy minoritario, debido a su baja productividad, necesaria para conseguir buenas calidades. Sin embargo sus características de alta acidez fija y gran cantidad de polifenoles, la hacen muy interesante para "coupages" de Reservas y Grandes Reservas, así como para varietal único en sus mejores cosechas.

Elaboración y crianza:

La EXCELENCIA de la Cosecha 2004 y el clima favorable del otoño, que nos permitió retrasar la vendimia hasta el día 25 de Octubre, nos dio un fruto en muy buen estado de sanidad y maduración y con todas las características típicas de la variedad.

Las uvas que hemos utilizado para este Graciano 2004, proceden de un viñedo de 25 años al que se le practica un aclarado de racimos para limitar su producción a 3.500 Kg/Ha.

Se ha criado 14 meses en Barricas de Roble Allier de grano fino y se embotelló en Marzo del 2007. Necesita madurar en botella, para alcanzar su mejor momento de consumo.

Cata:

- **COLOR:** Cereza de capa media-alta, con destellos azules en el borde.
- **AROMA:** Alta intensidad, con matices a infusiones, té negro, cacao. Agitando la copa aparecen matices a bayas rojas, grosellas, envueltas con aromas de toffee y recuerdos a hierbas aromáticas, salvia...
- **BOCA:** Vino todavía con mucho nervio. Bien ensamblando con unos taninos ya limados, que lo hacen jugoso en el paso de boca. Reaparecen sabores a frutas rojas, cacao... En retronasal es largo, fresco, con recuerdos a infusiones y almendrados.

