

VALSERRANO GRACIANO 2005

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 2005 y el clima favorable del otoño, que nos permitió retrasar la vendimia hasta el día 21 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 2005, proceden de un viñedo de 26 años al que se le practica un aclarado de racimos para limitar su producción a 4.000 Kg/Ha.

Se ha criado 14 meses en Barricas de Roble Allier de grano fino, previamente envinadas para que la crianza en madera no tape las características propias de la variedad y se embotelló en Abril del 2008.

Cata:

- **COLOR:** Rojo Granate de capa media-alta, con poca evolución en el borde de la copa.
- **AROMA:** Expresivo y definido de la variedad. Agitando la copa aparecen matices a bayas rojas, frutos secos, y matices melosos a especias como canela y clavo.
- **BOCA:** Vino todavía con mucho nervio, con taninos jugosos ya limados. Reaparecen sabores a frutas rojas y tonos minerales. Final de boca muy largo y fresco y con mucho recuerdo a las características propias de la variedad.

