

VALSERRANO GRACIANO 2009

Comentario:

La uva Graciano es quizás la única variedad autóctona de la zona Rioja. En el momento actual su cultivo es muy limitado, 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" en vinos de larga vida.

Elaboración y crianza:

La Cosecha 2009 fue calificada como MUY BUENA. El clima favorable del otoño, nos permitió retrasar la vendimia hasta el día 18 de Octubre, obteniendo 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 2009, proceden de un viñedo de 30 años al que se le practica un aclarado de racimos para limitar su producción a 3.500 Kg/Ha.

Hizo la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble Allier y se crió en esas mismas barricas 14 meses. Se ha embotellado en Noviembre de 2011. Necesita un tiempo en botella para alcanzar su plenitud.

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 arándanos, cacao, heno y recuerdos lácteos con un punto de mineralidad.
- **BOCA:** Vino todavía con mucho nervio y taninos poderosos. Reaparecen sabores a frutas rojas y tonos minerales. Final de boca muy largo, fresco y gustoso con recuerdos a monte bajo, espliego...

