

VALSERRANO GRACIANO 2019

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 2019 fue calificada como EXCELENTE en la DOC Rioja. El clima favorable del otoño nos permitió retrasar la vendimia de esta variedad hasta el 15 de octubre obteniendo un fruto en muy buen estado de sanidad y maduración y con todas las características típicas de la variedad.

Criado 18 meses en barricas de 2º uso, se ha embotellado en mayo de 2.022, por lo que necesita un tiempo en botella para alcanzar su plenitud.

Cata:

- **COLOR:** Rojo Granate de capa alta, intenso y vivo con muy poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover la copa matices a casis, arándanos, grosellas y recuerdos a especias como pimienta. Al mover la copa aparecen matices tostados propios de su crianza de crianza.
- **BOCA:** Vino todavía con mucho nervio. Taninos sabrosos muy integrados con su acidez total. En retronasal es contundente y tiene que domarse con la evolución en botella, pero deja un recuerdo fresco y sabroso. Vino con larga vida.

