



#### VARIEDADES

Graciano	75 %
Tempranillo	25 %



#### DATOS TÉCNICOS

Vendimia: 2-oct y 15-oct.  
% Alcohol: 13,5% Vol.  
Acidez: 5,7 g/l  
Ph: 3,5  
Nº de botellas: 12.385.



#### COSECHA

2014



#### VIÑEDO

Graciano de 19 años en suelo franco arcilloso. Tempranillo de la zona de Imaz, en suelo arcilloso y ligeramente calcáreo de dos parcelas, una de 18 y otra de 28 años.



#### ELABORACIÓN Y CRIANZA

Fermentación alcohólica de 8 días. Maceración con hollejos durante 10 días. Temperatura máxima de fermentación de 29°C. Estancia en barricas de roble americano y francés durante dos años seguidos de un reposo mínimo de 9 meses en botella.



#### COLOR

Presencia imponente, capa alta aún con componente morado. Vino con mucha entidad propia.



#### AROMAS

Aromas profundos, predominan los varietales y del terruño del que procede. Son balsámicos y especiados.



#### PALADAR

Entrada firme, con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente.



#### SERVICIO RECOMENDADO

16-18°C