Bodegas Landaluce

Fincas de Landaluce

GRACIANO 2019

Tinto con Crianza de la D.O.Ca. Rioja, subzona Rioja Alavesa

6 u x 750 ml

Uva Graciano procedente de nuestros viñedos en las fincas Verdecillo, El Prao y Carravalseca, en Laguardia, de suelos arcillo–calcáreos, que favorecen la concentración de la fruta debido a su grano pequeño.

Variedad con maduración tardía y por tanto última en entrar en la bodega en cada vendimia.

Viñas de 30 años de antigüedad, vendimiados a mano a primera hora del día para aprovechar el frescor de la mañana.

Uvas despalilladas sin estrujar y fermentando en depósitos de 2.000 litros de acero inoxidable a una temperatura de 22–24°C. Tras las fermentaciones alcohólica y maloláctica, pasa a barricas 90% de roble francés y 10% americano durante 12 meses, con trasiegas cada 3 meses, completándose la crianza en botella durante un año

Nota de cata:

Aspecto: rojo púrpura intenso con ribetes cardenalicios.

Aroma: potente y complejo en nariz, con aromas de frutos pequeños del bosque, violeta, cacao, minerales, regaliz y buenas maderas.

Boca: buena estructura, sabroso, acidez fresca, nobles taninos aún por pulir y final largo, con aromas balsámicos. Excelente potencial varietal que tendrá un recorrido espléndido.

Otras características:

Viñedos: en Laguardia, con 30 años: Verdecillo, El Prao y Carravalseca.

Suelo: arcillo-calcáreo.

Variedad de uva: 100% Graciano.

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés y americano.

Grado alcohólico: 14% vol.

Consumo: recomendamos una aireación de media hora previa al consumo y con una temperatura de servicio de 15°C, acompañando a carnes asadas a la parrilla. Tiene un potencial de guarda estimable de entre ocho y diez años.

Apto para veganos.

Vegan

GUÍA REPSOL 92 PUNTOS

JAMES SUCKLING 92 PUNTOS

ROBERT PARKER WINE ADVOCATE 93+ PUNTOS

Bodegas Landaluce
www.bodegaslandaluce.es