



CERRO AÑÓN

GRACIANO 2015

DOCa Rioja

Con toda la tipicidad de una variedad clásica en la historia de Rioja

COMPOSICIÓN VARIETAL	Graciano 100%
ELABORACIÓN	Uvas bien maduras, seleccionadas en viñedos soleados de la ribera del Ebro. Fermentación suave y muy regular a 28 °C. Maceración durante tres semanas con <i>delestages</i> y remontados periódicos. Tras el descube, el vino se traspasa a barricas nuevas de roble francés donde tiene lugar la maloláctica durante 8 días. El vino fue criado en las mismas barricas durante 14 meses.
NOTA DE CATA	<p>Color cereza de gran intensidad y viveza. La tipicidad de la variedad se revela en aromas balsámicos como menta o anís, acompañados de frutos maduros y algunas notas florales. Tonos de toffe y especias completan su cuadro aromático.</p> <p>En boca destaca su volumen y estructura, mantenidos durante el final con una viva sensación de frescura. Vino largo en sensaciones y evolución.</p>
NOTA	Embotellado sin clarificación ni estabilización, por lo que puede presentar precipitados. En este caso se recomienda decantar antes de su consumo.

