

## VALCALIENTE GRACIANO

**Descripción:**

Vino joven tinto cosecha 2.013. D.O.Ca.Rioja 100% graciano.

Grado Alcohólico 12.5 %

Producción 100% ecológica. Viñedos propios y certificado ecológico tanto en producción como en elaboración.

Monovarietal elaborado con uvas seleccionadas de la variedad graciano. Ha realizado la fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés y ha permanecido un total de 4 meses en ellas. Madurando posteriormente durante 4 meses en un huevo de hormigón, aportando una complejidad y aromas diferentes. Sigue evolucionando hasta su consumo en la botella.

**A la vista:**

Su carta de presentación es un color rojo púrpura, con algún reflejo de intensidad frambuesa, limpio y muy brillante. Con una alta capa de color, y abundante lagrima glicérica.

**En nariz:**

Es un vino limpio y franco. Destacan sus aromas primarios, desplegando agradables aromas frutales de gran intensidad, nectarinas, frutas negras del bosque: moras y grosellas maduras, sobre un buen fondo de chocolate con leche y pétalos de rosa roja. Cuenta con un toque licoroso. También destacan sus aromas balsámicos y aromas terciarios que van desprendiéndose a medida que se abre, con ligeros toques ahumados, que aportan elegancia a este vino.

**En boca:**

Muy agradable en la cata. Su entrada en boca es amplia, untuosa, tánica, y cuenta con una acidez equilibrada. Con una madera perfectamente ensamblada con la fruta y el chocolate. Post-gusto agradable y fino.

Vino joven potente y equilibrado en boca, que te invita a su consumo.

**Maridaje:**

Es un vino bastante especial, que puede acompañar a un aperitivo como quesos curados y semicurados, aceitunas negras, tapas de ahumados, embutidos y especialmente indicado para aves de caza y carnes rojas.

También sólo o con buena compañía.