



Notas de cata — Graciano 2015

Un vino singular en el que descubrirás,

La “Gracia del vino”



notas de cata

Presenta un color violáceo de capa alta. Aromas intensos de fruta negra, gotas de melón, delicadas espacias y mineralidad. Potente en boca, con una fruta texturada, especias salinas, excelente acidez

viñedo

Uvas procedentes de viñedos situados en Rioja Alta, con una edad media de 70 años de la variedad graciano

climatología

La climatología en 2015 fue bastante extrema. Un invierno con copiosas nevadas, que limpiaron los campos. El verano extremadamente caluroso rondando los 38ª de temperatura y sobre todo por tener noches muy cálidas durante los meses de julio y agosto.

vendimia

La vendimia para este vino se comenzó el día 11 de octubre de 2015, llegando a bodega uva con muy buen estado fitosanitario y excelentes parámetros químicos. Vendimia por corte manual en cajas de 17kg.

Vinificación

Selección de racimos en mesa. Fermentación en depósitos de acero inoxidable durante un mínimo de 20 días a 28°C. Fermentación maloláctica natural. 16 meses en barricas nuevas de 225L de roble francés. Graduación alcohólica: 14%

Maridaje

Caza y todo tipo de carnes rojas, Temperatura de servicio 17º Consumo óptimo en los próximos 10 años.

BODEGAS BOHEDAL.

CRTA PANCORBO CAMINO DE LOS LIRIOS S/N, 26214 CUZCURRITA DE RÍO TIRÓN, LA RIOJA, SPAIN.

**BOHEDAL**
BODEGA BOUTIQUE