

Laderas de Inurrieta



ORIGEN: NAVARRA
VARIEDAD: 100% Graciano
GRADO ALCOHÓLICO: 15,50%

ELABORACIÓN:

Fermentación en tina de roble francés con posterior crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Graciano, una uva con nombre de emperador, la más autóctona de nuestras variedades, cultivada en unas laderas pedregosas sumamente pobres, Esta es la clave del carácter de nuestras cepas: orgullosas y difíciles; complicadas y apasionantes. Así también es la esencia de este vino.

CATA:

COLOR: Muy intenso, opaco.

AROMA: En nariz las notas balsámicas de la uva bien madura con su marca distintiva, aderezadas con una maderas de excelente calidad.

SABOR: En boca su bien integrada acidez apoya la expresión aromática del vino, contribuyendo a un volumen sobresaliente. Los tostados del roble quedan muy disimulados, y la fruta y el frescor dominan la boca, que envuelve en suave licor, con un final voluminoso, persistente y vivo.

