

D.O. NAVARRA / OCHOA 8A MIL GRACIAS



VARIEDADES DE UVA:

Graciano 100%

SUELO:

Margas arcillo calcáreas.

ELABORACIÓN:

Lo más importante, vendimiar la uva en el punto óptimo de madurez. Suele ser una de las últimas variedades en madurar, junto con el Cabernet Sauvignon.

Una vez en bodega una maceración en frío durante unos días a 4° C.

Fermentación a temperatura controlada y maloláctica en barrica de 2 años, francesa y americana, un tiempo total de crianza en barrica de 9 meses.

CATA:

Vista: Sorprende por su color, profundo y violeta.

Nariz: Aparece el carácter reductivo de la variedad graciano, necesita respirar y airearse. Conforme el vino empieza a respirar, aparecen notas minerales, frutos negros muy maduros y pimienta blanca.

Boca: Es una explosión de aromas, conjugados con unos taninos suaves y agradables que invitan a beber por segunda vez.

Servicio: 16-18° C.

Maridaje: Quesos curados, platos con salsas cremosas.

VINUM NOBILE, S.L.

C/ Joaquín Turina, 2

28224 Pozuelo de Alarcón (Madrid)

Tel. 91 799 22 80

Fax 91 352 62 47

E-mail: comercial@vinumnobile.com

www.vinumobile.com