

ILURCE GRACIANO



ILURCE graciano es un tinto crianza elaborado con uva 100% graciano, procedente de nuestros propios viñedos.

Uva Graciano Rioja

El graciano es la variedad de uva más escasa de las permitidas en la D.O.Ca. Rioja. Por su escasez y singularidad, el graciano se utilizaba en pequeñas proporciones en las mezclas de los vinos Riojas tradicionales. En los últimos años, nosotros hemos sido una de las primeras bodegas en ofrecer monovarietales de graciano Rioja, un vino moderno, singular y de alta calidad, un vino que no deja indiferente.

Elaboración

Tras un estricto control de la maduración, las uvas fueron seleccionadas y vendimiadas manualmente. La elaboración se llevó a cabo con las uvas despalilladas. La fermentación maloláctica se produjo en barrica y le siguieron doce meses de crianza en barricas de roble americano, francés y del este. Tras este tiempo en contacto con la madera, prosiguen unos meses de reposo en botella para que el vino se termine de redondear. Se embotelló sin ningún tipo de filtración ni clarificación para no perder un ápice de lo que con tanto esmero se había extraído durante la elaboración y crianza.

Cata

A la vista predominan los tonos rojos, típicos de esta variedad. En nariz nos encontramos con notas típicas de graciano, como pueden ser notas fenólicas y a tinta. También se aprecian notas florales que recuerdan a caramelo de violeta y toques especiados a pimienta negra. El floral con recuerdos a caramelo de violeta y toques especiados, a pimienta negra. En boca es muy complejo con un fondo de madera muy bien ensamblado y notas a vainilla, fruta seca y especias.

Maridaje

Carnes asadas o guisadas, pastas (salsa boloñesa), foie, pan de centeno, queso taleggio (rissoto).

Premios-Reconocimientos

- 2010: 90 puntos Tim Atkin Rioja 2015 Special Report