DESVELO GRACIANO

Este vino es el resultado del escurrido de la oruja durante la noche (lágrima o esencia del vino) antes de prensar y metido en barrica nueva para que realice la segunda fermentación (fermentación maloláctica).
Por el desvelo que me produce este vino, conseguimos un magnífico resultado llamado así: Desvelo.

VARIEDAD:

Graciano

TRATAMIENTO EN ROBLE Y ENVEJECIMIENTO:

Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble, 50% francesa y 50% americana.

NOTA DE CATA:

Color:

Rojo cereza, brillante, limpio y joven.

Nariz:

Sin mover la copa se aprecian matices a frutas rojas y negras entremezcladas con notas minerales. Al agitar la copa salen matices florales con un toque cítrico envuelto en aromas ligero y fino a frambuesa y torrefacto.

Boca:

En el ataque el vino es fresco y de medio peso. Paso de boca marcado por sabores a frutas rojas: frambuesa, grosella y cerezas entremezcladas con matices a regaliz y un ligero recuerdo a chocolate amargo. El retrogusto es largo, fresco y sabroso.