

[CÆCUS GRACIANO]

selección familiar

La finca que rodea la bodega la plantamos en el año 2012 con la variedad Graciano, con la intención de obtener este vino monovarietal y ampliar nuestra oferta de vinos para disfrute de nuestros clientes y amigos: CÆCUS GRACIANO SELECCIÓN FAMILIAR. Una escasa producción de uva, vendimiada a mano por la propia familia y elaborada con el mayor mimo y entrega.

DATOS TÉCNICOS: **Grado alcohólico:** 14%. **Varietal:** 100 % Graciano. **Crianza:** 6 meses en barrica de roble francés de 300 litros. **Temperatura de consumo:** de 17 a 19°C.

NOTAS DE CATA: Destaca su alta capa, su aspecto juvenil y su tono rojo cereza propio de esta variedad. En nariz presenta gran intensidad aromática a fruto rojo, pimienta negra, hinojo y notas mentoladas. En boca es fresco y estructurado. Taninos bien integrados con un final largo y persistente. Marida especialmente bien con carnes asadas o guisadas, con caza mayor y quesos curados.

● ● ●

[CAECUS GRACIANO]

family selection

The single estate surrounding the winery was planted in 2012 with the Graciano variety, with the intention of obtaining this monovarietal wine and expanding our range of wines for the enjoyment of our customers and friends: CÆCUS GRACIANO SELECCIÓN FAMILIAR.

A low production of grapes, harvested by hand by the family and made with the utmost care.

TECHNICAL SPECIFICATIONS: **Alcohol content:** 14%. **Variety:** 100% Graciano. **Crianza:** 6 months in 300 liters French oak barrels. **Serving temperature:** between 17 and 19°C.

TASTING NOTES: Deep color, youthful appearance and cherry red tone typical of this variety. The nose shows great aromatic intensity of red fruit, black pepper, and eucalyptus notes. The palate is fresh and structured. Well integrated tannins with a long finish. It's well paired with roasted or stewed meats, with big game and cured cheese.

