

COLECCIÓN Vivanco

PARCELAS DE GRACIANO

## Frescura, Concentración y Potencia

Variedad: 100% Graciano
Producción: 1.089 botellas

**Vinificación:** Vendimia manual en pequeñas cajas de diez kilogramos de capacidad. Enfriamiento en cámara de frío hasta que la temperatura de la uva alcance los 3 ºC. Doble selección de racimos y granos, con un suave despalillado y estrujado. Vinificación por separado de las parcelas El Tablar de Zorraquín y El Cerrado. Encube por gravedad en tinos de madera de roble francés con ausencia de bombeos. Maceración en frío y fermentación durante 22 días con levaduras autóctonas. Descube por gravedad a barrica de roble francés nueva y de segundo año para realizar la fermentación maloláctica.

**Crianza:** 18 meses de estancia en estas barricas de diferentes tonelerías, tostados y orígenes, sin trasiegos, permaneciendo con sus lías hasta su embotellado y realizándose batônnage periódicos durante los cuatro primeros meses. El vino se embotella sin filtrar ni clarificar por lo que pueden aparecer con el tiempo pequeñas precipitaciones de origen natural

**Cata:** Color violáceo profundo de capa muy alta, casi opaco. Aromas intenso a frutas negras maduras (moras, ciruelas) sobre una gran cantidad de aromas florales (violetas), chocolate, mentolados. En boca es muy equilibrado, con una fruta negra madura, fresco, y un final muy largo, complejo y persistente.

**Maridaje:** Carnes rojas de buey, lomos de ciervo con salsa de chocolate, foie con confitura de zarzamora.

