



# EXOPTO

VINO TINTO  
**2016**

El Alto de Gama de la bodega... Pura expresión de la variedad Graciano... Después de 3 vendimias descubriendo nuestros viñedos, sus uvas y la manera óptima de elaborarlas, llegamos a la conclusión que nuestro vino tan deseado tendría como base el Graciano... De su gran complejidad, de su finura aromática y de su frescor nace un vino diferente, sorprendente y elegante...

## AÑADA

La añada 2016 es bastante atípica en el sentido de que conoció dos fases totalmente opuestas: una primavera lluviosa y fría que retrasó el ciclo vegetativo de la vid de 2 semanas y un verano muy cálido y seco que bloqueó la madurez. El clima templado de septiembre y sus abundantes lluvias durante la primera quincena del mes permitieron reanudar el proceso de maduración, retrasando todavía más el ciclo, comparando a las añadas anteriores. Sin embargo el estado sanitario de la uva fue muy bueno tal como la climatología de los meses de septiembre / octubre. Esto nos permitió vendimiar tarde y obtener vinos de estilo más bien mediterráneos, afrutados, elegantes y equilibrados.

## TIPO DE VINO

Tinto Seco

## VARIEDADES

Graciano (60%), Tempranillo (30%), Garnacha (10%)

## VIÑEDOS

- Lodecara – Alfaro – 30 años de edad – Suelo Arenoso con cantos rodados – 400 m Altitud
- El Portillo – Abalos – 80 años de edad – Suelo Arcillo Calcareo con gravas – 500 m Altitud

## VENDIMIA

- 25 de Septiembre de 2016 (Graciano) / 12 de Octubre de 2016 (Tempranillo, Garnacha)
- Manual en cajas de 15 Kg

## ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración – 1 semana

## CRIANZA

- Barricas de roble francés usadas de 600 y 225 litros
- 18 meses

## PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de 6 botellas

## PRODUCCIÓN

- 2,800 botellas de 75 Cl. / 120 Magnum de 150 Cl.

## NOTAS DE CATA

Color negro opaco. Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, sotobosque, pimienta y regaliz en la nariz. Sedoso en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela, chocolate negro, regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final especiado y ahumado.

## GASTRONOMIA

Carnes de caza, asados de res, guisos de cordero y también con quesos de pasta, tipo manchego o Idiazabal.

## TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

## DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	15,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,75 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,58g/l
pH	3,65
SULFUROSOLIBRE	25 mg/l
SULFUROSO TOTAL	80 mg/l

BODEGAS  
**EXOPTO**



D.O.Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO  
CTRA D'ELVILLAR 26  
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA – ESPAÑA  
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net