

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 optima 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...



EXOPTO

2015

## AÑADA

La añada 2015 se puede calificar de mediterranea y calida. Sin embargo, la viña no sufrió demasiado de sequía ya que las numerosas lluvias y nevadas de invierno aseguraron unas reservas hídricas suficientes. Las altas temperaturas de Mayo a Junio favorecieron una perfecta floración, una producción de uva importante con gran cantidad de azúcar. El estado sanitario de la uva fue perfecto excepto para las variedades blancas que sufrieron un ataque de botrytis a continuación de las fuertes tormentas y lluvias durante la primera semana de septiembre. Los vinos de la añada 2015 se caracterizan por un grado alcohólico y pH algo elevado, lo que les confiere redondez y grasa en boca.

D.O. Ca RIOJA

## TIPO DE VINO

Tinto Seco.

## VARIEDADES

Graciano (70%), Tempranillo (30%).

## EDAD DEL VIÑEDO

50 a 100 años.

## TIPO DE SUELOS

Cantos Rodados, Arcillo Calcareo.

## VENDIMIA

Manual, en cajas de 12 Kg.

## ELABORACIÓN

Fermentación en tinas de roble (25 - 28°C).

Maceración de 21 días.

## CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés (50% nuevas).

## PACKAGING

Tapón de corcho natural. Cajas de 6 botellas.

## PRODUCCIÓN

2.500 botellas.

## 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

GRADO ALCOHOLICO	15,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	6,00 g/l
ACIDEZ VOLATI	0,68 g/l
pH	3,52
SULFUROSO TOTAL	28,00 mg/l
SULFUROSO LIBRE	1,70 mg/l