

ALCONDE

Graciano X01 2016

DATOS TÉCNICOS

D.O: Navarra

Variedad: 100% Graciano

Elaboración: Es un varietal de graciano. El graciano es una uva muy difícil de cultivar y es difícil conseguir que madure bien. Por eso solo hay gracianos de calidad en una pequeña franja entre Navarra y la Rioja. 100%. El vino ha estado 8 meses en barricas pero se han usado barricas muy antiguas para que la madera no le quite protagonismo a una uva tan especial, para que solo le aportara la suavidad de la crianza.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 14% Vol.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 10 - 12°C

