



USUARAN

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Tinto con barrica.

Variedades: Graciano (90%) y Tempranillo.

Producción: 3.900 botellas.

Viñedo

Selección de 2 viñas de la propiedad en espaldera, en secano y en cultivo ecológico: Graciano y Tempranillo del Palomar (Usuaran en vasco significa el valle de las palomas).

Altitud de la viña: 550 m.

Densidad de plantación de 3.900 cepas/ha.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg.

Selección manual a la entrada en bodega.

Despalillado completo.

Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura.

Maceración total de 20 días con 2 remontados cada día + 1 “delestage” al final.

Fermentación malo-láctica espontánea.

Criado 18 meses en barricas de roble francés nuevas y semi-nuevas..

Notas de cata

Un vino con toda la singular personalidad del Graciano; profundo, vivo, denso, complejo y muy original.

Un gran Tinto para disfrutar ya y en sus próximos 20 años.

Presentación

Caja de cartón de 6 botellas de 0.75l .