



USUARAN

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Tinto con barrica.

Variedades: 100% Graciano

Producción limitada

Identidad y origen

Un vino nacido en las laderas de Montejurra, donde el Graciano se expresa de forma única. Esta variedad de montaña —rara y poco conocida— da lugar a un vino de marcada acidez, gran mineralidad y matices sensoriales muy singulares. Desde notas de regaliz y tierra húmeda, hasta recuerdos de cereza madura, hinojo, membrillo y fruta compotada. Siempre sorprendente, siempre un tema de conversación.

Elaboración

- Vendimia manual en cajas perforadas de 15 kg.
- Selección manual de racimos a la entrada en bodega.
- Despalillado completo.
- Fermentación alcohólica espontánea en tinós de madera, con control de temperatura.
- Maceración de 20 días, con dos remontados diarios y un "délestage" final.
- Fermentación maloláctica espontánea.
- Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y navarro (nuevas y semi-nuevas), procedentes del Robledal de Olaldea.

Cata

- Color: Rojo rubí con ribete granate-violeta, capa media y lágrima densa.
- Nariz: Alta intensidad. Fruta negra madura, toques vegetales, caramelo, minerales, especias.
- Boca: Carnoso, con acidez marcada, cuerpo sólido y taninos presentes.
- Final: Retronasal largo, con fruta madura y sutil toque licoroso.

Notas finales

Un vino profundo, vivo, complejo y muy original, que muestra toda la personalidad del Graciano de montaña. Ideal para disfrutar ahora o guardar durante los próximos 20 años.

