



## USUARAN

**Denominación de origen:** NAVARRA

**Clase de vino:** Tinto con barrica.

**Variedades:** Graciano (90%) y Tempranillo.

**Producción:** 3.900 botellas.

---

Graciano de Montaña.

Pocos aficionados conocen el graciano de montaña: un vino de una singular acidez, muy mineral, con no excesivos grados y unos registros organolépticos muy singulares; desde regaliz a la tierra, la cereza, lo compotado... Te sorprenderá. Es tan diferente que siempre será un punto de diálogo y de descubrir nuevos registros.

Está envejecido en barricas de roble Navarro del "Robledal de Olaldea". Potencian sus sabores minerales, a tierra húmeda a regaliz a hinojo y a membrillo.

---

Elaborado por el enólogo Jean François Hébrard.

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 Kg. Selección manual a la entrada en bodega. Despalillado completo. Fermentación alcohólica espontánea con control de temperatura en tinos de madera.

Maceración total de 20 días con 2 remontados cada día y 1 "délestage" al final. Fermentación malo-láctica espontánea. Envejecido 24 meses en barricas de roble francés y navarro 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 .