



USUARAN 2014

Denominación de origen: NAVARRA

Clase de vino: Tinto con bodega.

Variedades: Graciano (90%) y Tempranillo.

Producción: 3.900 botellas.

Graciano de Montaña

Procedente de dos viñas en espaldera cultivadas en seco y bajo métodos ecológicos, situadas a 550 metros de altitud. Con una densidad de plantación de 3.900 cepas por hectárea, el graciano y el tempranillo del Pago del Palomar —*Usuaran* significa "valle de las palomas" en vasco— se expresan aquí con toda su autenticidad y carácter.

Elaboración

Vendimia manual en cajas perforadas de 15 kg, con selección manual a la entrada en bodega.

Despalillado completo.

Fermentación alcohólica espontánea en tinós de madera con control de temperatura.

Maceración total de 20 días, con dos remontados diarios y un "déstage" final.

Fermentación maloláctica espontánea.

Crianza de 24 meses en barricas de roble francés y navarro (nuevas y semi-nuevas), procedentes del robledal de Olaldea.

Notas de cata

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

Expresa notas minerales, de tierra húmeda, regaliz, cereza compotada, hinojo y membrillo.

Un vino distinto, sorprendente, perfecto para abrir diálogo y descubrir nuevos registros.

Ideal para disfrutar ahora o conservar durante los próximos 20 años.

Presentación

Caja de cartón de 6 botellas de 0,75 l.