

FICHA TÉCNICA Pigeage GRACIANO		 ALTOS DE RIOJA VITICULTORES & BODEGUEROS
DATOS TÉCNICOS:		
 GRACIANO  14,5 % Vol.  15 meses BARRICA FRANCESA  D.O.Ca Rioja	VINO TINTO ÉPOCA DE VENDIMIA Finales de septiembre, principios de octubre. COSECHA: Manual. ELABORACIÓN Y CRIANZA: Ánforas arcilla. 15 meses en barricas de roble.	
NOTAS DE CATA Color rojo cereza intenso con ribete violáceo. Gran intensidad aromática y notable complejidad. Notas minerales, fruta fresca, balsámicos de eucalipto y matices especiados. Estructurado y envolvente, con taninos sedosos, buen equilibrio y un final largo y persistente.		
VIÑEDO Procedentes de viñedos de gran altitud de 40 años.	FORMATOS Caja de 6: BOTELLA 75 CL. Caja de 12: BOTELLA 75 CL.	
PUNTOS	93 puntos Tim Atkin 94 puntos Andreas Larsson 94 puntos Guía Peñín 96 puntos Vinos Gourmet Oro Berliner Wein Trophy	