

## FICHA TÉCNICA

# Pigeage

## GRACIANO



**ALTOS DE RIOJA**  
VITICULTORES & BODEGUEROS

### DATOS TÉCNICOS:



GRACIANO

VINO TINTO



14,5 % Vol.

ÉPOCA DE VENDIMIA

Finales de septiembre, principios de octubre.



15 meses  
BARRICA  
FRANCESA

COSECHA:

Manual.



D.O. Ca Rioja

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.

Crianza en combinación de ánforas y barricas de roble francés, distribuidas entre barricas de 500 litros y 225 litros. Se realiza pigeage manual 2 veces al día.

### PUNTOS

**93 puntos** Tim Atkin

**96 puntos** Vinos Gourmet

**94 puntos** Andreas Larsson

**94 puntos** Guía Peñín