

AMADOR MEDRANO Graciano 2019 - Vinos de Finca

FINCA VALDEGAMARRA:

Superficie total: 0.9 Hectáreas. Situada a 610m de altitud a los pies de la Sierra Cantabria. Suelos profundos arcilloso-calcáreos pobres Deshojado manual para prevenir enfermedades y favorecer la maduración de la cara norte en Julio y de la cara sur a mediados de Septiembre.



VENDIMIA: Realizada manualmente en cajas de 12 kg. Selección de racimos y bayas por tamaño.

VARIEDAD: 100% Graciano

VINIFICACIÓN: Maceración en frío durante 24-48 horas y fermentación durante 10-12 días.

CRIANZA: 7 meses de en barrica de roble francés.

GRADUACIÓN: 14% Vol.

PRODUCCIÓN: 3.000 botellas

NOTA DE CATA:

Fase Visual: color picota muy intenso con ribetes violáceos.

Fase Olfativa: intenso aroma a frutos del bosque. Gran armonía aromática con notas de pimienta, nuez moscada y ligeros toques minerales.

Fase Gustativa: un gran paso de boca debido a la estructura de sus taninos perfectamente pulidos en el paso por la barrica.

Temperatura consumo: 15°C-16°C

