



COSECHEROS

Olite, 1913

Gratianus

El maduro: cabal, asentado, pleno. Elixir de sabores y aromas intensos, misterio de una uva antigua, indomable.



TIPO DE VINO

Tinto con madera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

VIÑEDOS

La Calera, en Olite, plantado en 2005

VARIETADES DE UVA

Graciano

FECHA DE VENDIMIA

Finales de septiembre

ELABORACIÓN

Fermentación – En depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada (25-28°C), durante 12 días
Crianza en bodega – 12 meses en barricas de roble americano y francés de 225 litros
Maduración en depósito de cemento – 12 meses
Reposo en botella – 12 meses

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico – 14%
Acidez Total – 6 g/L Ac. tartárico
Azúcar residual – < 2 g/L
Contiene sulfitos

FORMATOS

750 ml

CONSUMO

5/8 años