

Trece de Pascual

Este vino de Graciano rinde tributo, en la figura de Pascual Tamburri, a las familias de nuestros viticultores de Olite, que durante generaciones han sabido mantener el legado de una tierra única.



TIPO DE VINO

Tinto con madera

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Navarra

VIÑEDOS

La Calera, en Olite, plantado en 2005. Cultivo en ecológico

VARIEDADES 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 barrica – 8 meses en barricas de roble americano y francés de 225 litros, nuevas y usadas

DATOS ANALITICOS

Grado alcohólico – 13'5% Acidez Total – 5,35 g/L Ac. tartárico Azúcar residual – < 2 g/ Contiene sulfitos

FORMATOS

750 ml

CONSUMO

5/8 años