



Variedad autóctona, de maduración lenta, minoritaria, su cultivo es delicado, los racimos son pequeños. Vino moderno, fresco, de aroma intenso.

Escritos de principios del siglo XX hablan de una variedad que 'da la gracia a los vinos de Rioja', de ahí **graciano**.



graciano

6 meses



bordelesa seminueva
roble americano



3 meses mínimo

Alc. 13,5% Vol.



14 °C



rojo púrpura



frutos maduros perfumados
notas especiadas de pimienta
negra, clavo y regaliz
tostados a roble fino



volumen y estructura, sin dejar de
ser aterciopelado
viva sensación de
frescura hasta el final

Macera y fermenta en depósito de
acero inoxidable a una temperatura
controlada de 25 °C durante 10 días.
El vino madura 6 meses en barrica.