

# DIGMA

## GRACIANO Reserva 2009

**VINIFERAS:** Graciano 100%

**AREA CULTIVO:** D.O.C. Rioja (Rioja Alta) - España

### VITICULTURA:

Este vino procede de la selección de lo mejor de nuestra viña Escarza, y solo en años excepcionales.

Nuestras viñas se encuentran en la ladera sur de los montes Obarenes, en terreno arcillo calcáreo, entre los 500 y los 700 metros de altitud y con orientación norte-sur. Están plantadas en espaldera, con una densidad de plantación de 3.200 cepas por hectárea y en secano.

Las viñas son cultivadas en producción integrada, sin empleo de herbicidas, abonos químicos ni pesticidas sistémicos, consiguiendo una madurez ideal de la uva y sus hollejos, así como el máximo respeto por el medio ambiente.

Se realizan muchos trabajos en verde, como desnietar (eliminar brotes de yemas nuevas), espergurar (eliminar brotes de yemas de más de 1 año), deshojar y quitar uva, buscando siempre la máxima exposición al viento y al sol, la mejora del microclima a nivel del racimo y ajustar la producción a la calidad exigida.

Vendimia en cajas de 23 kilos y con selección manual en mesa, para conseguir la máxima calidad.

### VINIFICACION:

Fermentación alcohólica de 11 días de duración y maceración con hollejos durante 18 días. Control automático de temperatura, con un máximo de 26 grados. Remontados suaves y bazuqueos manuales, ajustados a las necesidades de cada día. Pasó a barrica nueva de roble francés a principios de Diciembre, para hacer la fermentación maloláctica, realizando removidos o "batonage" cada 2 días, hasta finales de Junio.

### CRianza:

La crianza se realizó durante 18 meses más en las mismas barricas de roble francés. Reposo en depósito de acero inoxidable durante 6 meses más, donde termina la estabilización natural por decantación. Finalizada ésta comienza su reposo en botella.

### NOTAS DE CATA:

Color precioso, muy cubierto y nada evolucionado. Muy aromático, con finura y elegancia, arándanos, hierbas aromáticas y menta, bien integrados con las notas de madera, ahumados y minerales. Potente, muy bien equilibrado en boca, con taninos dulces y maduros, fresco y muy largo. Un vino muy elegante y con un punto "salvaje".

### FORMATOS DISPONIBLES

Caja de madera de 3 o 6 Botellas \* 0,75 L.

