

AZABACHE RESERVA GRACIANO

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto reserva 2004

VARIEDAD DE UVA: Graciano 100%

ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en la primera quincena del mes de Octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad. Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

MADERA: Dieciocho meses en Barrica nueva de roble americano.

BOTELLA: Dieciocho meses de botella

COLOR: Rojo cereza picota de capa alta y borde con anillo rubí.

AROMA: Gran potencial aromático, destacando aromas varietales muy nobles y balsámicos combinados con notas de cremas y vainillas, que le aportan un gran carácter.

GUSTO: En boca resulta complejo, goloso y redondo, con taninos dulces y muy nobles, sobresalen notas de frutos negros en confitura.

RETROGUSTO: Muy largo y agradable, donde destacan aromas y sabores balsámicos de la crianza en barrica en buena armonía con las esencias naturales de esta gran variedad.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Carnes rojas, caza y quesos curados.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN ESTIMADO: Cinco años

TEMPERATURA DE CONSERVACIÓN RECOMENDADA: 13°C.

TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 17°C.



100% Graciano



17 °C



18 meses



18 meses

