EXOPTO

EXPRESIÓN DE GRACIANO

VINO TINTO

2023



Pura expresión de la variedad Graciano... Después de 3 vendimias descubriendo nuestros viñedos, sus uvas y la manera óptima de elaborarlas, llegamos a la conclusión que nuestro vino tan deseado tendría como firma el Graciano... De su gran complejidad, de su finura aromática y de su frescor nace un vino diferente, sorprendente y elegante...

AÑADA

Otro testimonio del cambio climático con bruscos cambios de meteorología. La añada 2023 empezó su ciclo con largos periodos sin lluvia y temperaturas moderadas. El invierno fue muy seco, la primavera y verano relativamente fríos. Sin embargo, a finales de Agosto llegó una ola de calor muy importante que estresó la planta y paró el ciclo de madurez. A pesar de este "accidente", las importantes lluvias de Septiembre combinadas con un trabajo preciso de viticultura previo (poda en verde, control de rendimiento) nos permitieron obtener uvas muy equilibradas que dieron paso a unos vinos intensos y expresivos.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Graciano (100%)

VIÑEDOS

- Lodecara – Alfaro – 30 años de edad – Suelo Arenoso con cantos rodados – 400 m Altitud
- La Mimbrera – Abalos – 10 años de de edad – Suelo Arcillo Calcáreo con gravas – 500 m Altitud

VENDIMIA

- 20 de Septiembre de 2023
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22ºC)
- Maceración – 1 semana

CRIANZA

- Barricas de roble francés usadas de 600 y 225 litros
- 18 meses

PACKAGING

- Tapón de corcho natural
- Cajas de 6 botellas

PRODUCCIÓN

- 5,000 botellas de 75 Cl. 112 Magnums de 1,5L

NOTAS DE CATA

Color negro opaco. Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, higos y regaliz en la nariz. Volumen y estructura en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela y regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final especiado y ahumado.

GASTRONOMIA

Carnes de caza, asados de res, guisos de cordero y también con quesos de pasta, tipo manchego o Idiazabal.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16ºC

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,80 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,62 g/l
pH	3,41
SULFUROSO LIBRE	20 mg/l
SULFUROSO TOTAL	55 mg/l

BODEGAS
EXOPTO

D.O.Ca RIOJA

BODEGAS EXOPTO
CTRA D'ELVILLAR 26
01300 LAGUARDIA – ÁLAVA - ESPAÑA
TFNO. +34 650 21 39 93 – info@exopto.net