

#### **DATOS ANALITICOS:**

GRADO ALCOHOLICO 13,00 %

ACIDEZ TOTAL 5,85g/l (TARTARICO)

ACIDEZ VOLATIL 0,55 g/l

•

3,3

pН

SULFUROSO LIBRE 15 mg/l

SULFUROSO TOTAL 28 mg/l

EXOPTO



D.O.Ca RIOJA

# LA MIMBRERA GRACIANO

vino tintof 2021

Este vino tiene un valor sentimental muy especial ya que se trata de la primera parcela de viña que plantamos en el pueblo de Ábalos, al lado de las viñas centenarias de La Mimbrera – Coupage Tradicional. La idea era de desarrollar un vino 100% Graciano, a alta densidad (5.000 pies/ha) en un contexto atlántico: Rioja Alta, Suelos Arcillo-Calcareos, 450 m de altitud.

## AÑADA

Es complicado calificar la añada 2021 de atlántica o mediterránea... El invierno fue muy lluvioso (Diciembre a Febrero) con precipitaciones bien repartidas y nevadas que generaron muy buenas reservas hídricas. La primavera fue más bien seca, con tormentas puntuales en Junio que dañaron bastante el viñedo. Un verano seco y fresco aseguró unas condiciones sanitarias optimas con poco intervención. Las lluvias de septiembre y las altas temperaturas de octubre ayudaron la viña a completar perfectamente su ciclo de maturación, siendo los vinos de esta añada muy equilibrados.

# TIPO DE VINO

Tinto Seco

### **VARIEDADES**

Graciano 100%

## VIÑEDOS

- La Mimbrera Ábalos Año de plantación: 2015 Arcillo Calcárea, con grava superficial
- 450 metros de Altitud, Orientación Sur-Oeste

#### **VENDIMIA**

- 18 de Octubre de 2021
- Manual en cajas de 15 Kg

# ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- Maceración 2 semanas

## **CRIANZA**

- Barrica de roble francés usadas de 600 litros
- 15 meses

## **PACKAGING**

- Tapón de corcho natural
- Cajas de madera de 6 botellas

## **PRODUCCIÓN**

900 botellas de 75 CL

# **NOTAS DE CATA**

Color violáceo profundo. Nariz especiada, hierbas mediterráneas, heno, higos, pimienta con toques a frutilla negra. En boca, el vino es sedoso y elegante, paso de boca especiado con un final fresco.

#### **GASTRONOMIA**

Platos de Caza, Cochinillo asado o con el paso del tiempo, pescados a la brasa.

# TEMPERATURA DE CONSUMO

16°C

### **BODEGAS EXOPTO**

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