



EXOPTO

VINO TINTO
2021

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 base el Graciano... De su gran complejidad, de su finura aromática y de su frescor nace un vino diferente, sorprendente y elegante...

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 óptimas con poca intervención. Las lluvias de septiembre y las altas temperaturas de octubre ayudaron la viña a completar perfectamente su ciclo de maduración, siendo los vinos de esta añada muy equilibrados.

TIPO DE VINO

Tinto Seco

VARIEDADES

Graciano (70%), Tempranillo (25%), Garnacha (5%)

VIÑEDOS

- Lodecara – Alfaro – 30 años de edad – Suelo Arenoso con cantos rodados – 400 m Altitud
- El Bernate – Abalos – 80 años de edad – Suelo Arcillo Calcareo con gravas – 500 m Altitud

VENDIMIA

- 30 de Septiembre de 2021
- Manual en cajas de 15 Kg

ELABORACIÓN

- Vinificación Integral a baja temperatura (22°C)
- 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

- 2,800 botellas de 75 Cl.

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

16°C

DATOS ANALITICOS:

GRADO ALCOHOLICO	14,50 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	5,80 g/l
ACIDEZ VOLATIL	0,62 g/l
pH	3,41
SULFUROSOLIBRE	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