

Nuestros vinos

Selección “Finca El Grajo Viejo”



Datos técnicos

Producción limitada a 1.500 kg/hectárea (9.327 botellas aproximadamente). Solo en añadas excelentes.

Variedad de uva: Tempranillo 100 %

Viñedos: Viñedos de la Finca “El Grajo Viejo” con más de 70 años.

Características: ● Elaborado solo en añadas excelentes ● Vendimia manual en cajas de 20 kg. ● Doble Mesa de selección ● Maceración con hollejos y fermentación en barrica francesa de 500 litros durante 24 días a 28°C. ● Maloláctica en barrica francesa de 225 litros

Crianza: 18 meses en roble Francés nuevo.

Color: Rojo cereza oscuro con reflejos violetas.

Nariz: Potente, fruta negra madura, violetas, tostados, toffe, chocolate negro, vainilla.

Boca: Potente, sabor intenso, bayas rojas y negras, madera, vainilla, pimienta negra, con buena acidez buena estructura y final muy largo.

Temperatura de servicio: 16 - 18°C.

Características organolépticas:

Fruta, potencia, estructura, concentración, complejidad y mucha elegancia, es el resumen de este Ribera expresivo y con carácter.

Color rojo cereza, con un buen abanico aromático y una gran complejidad, nariz de fruta madura, notas especiadas, balsámicos, tabaco y notas minerales.

En boca es sabroso, amplio, potente pero con un tanino fino y elegante, muy expresivo, con el nervio que le da la acidez de estas viñas cultivadas en terrenos muy pobres y a unos 800 m. de altitud.

Final largo, agradable y persistente donde sobresale el toque mineral.

Va a tener una larga vida, por su estructura y por el buen equilibrio tanino noble-acidez