

## SOLO I GRACIANO 2018

<b>VARIEDAD:</b>	Graciano
<b>VIÑEDO Y SUELO:</b>	Las uvas de esta variedad proceden de nuestros viñedos de la finca "Valdemadero", de mayor luminosidad y suelos <b>calizos</b> .
<b>RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN:</b>	Elaborado mediante fermentación controlada.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	De color violenta intenso, en nariz presenta aromas a frutas rojas, notas balsámicas y cáscaras de frutos secos; en boca es vivo, con agradable equilibrio entre acidez y alcohol.
<b>MARIDAJE:</b>	Recomendado para tomar con carnes rojas, caza y pates.
<b>TEMPERATURA ÓPTIMA:</b>	Entre 14º y 16º C.
<b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:</b>	Grado: 14,5% Ph: 3.26 AcidezTotal: 6.91 g/l SO2 Total: 36 mg/l Azucares R.: 25 g/l

