

SOLO GRACIANO 2020

VARIEDAD Graciano

VIÑEDO Y SUELO Uvas que proceden de nuestros viñedos de la finca Guadajira, de mayor luminosidad y suelos frescos.

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN Elaborado mediante fermentación controlada.

NOTAS DE CATA De color violeta 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.

MARIDAJE Recomendado para tomar con carnes rojas, pescados, ensaladas y patés. Con el fin de mantener sus características organolépticas propias, este vino se ha elaborado de forma natural y sin filtrado, por lo que puede aparecer alguna precipitación.

TEMPERATURA ÓPTIMA Entre 14 y 16°C.

PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS	Grado:	13,00%	SO ₂ Total:	9 mg/l
	Ph:	2,95	Az. Volátil:	0.33g/l
	Acidez Total:	6.63 g/l		

