Tuercebotas

GRACIANO

Tuercebotas Crianza Graciano

NOTA DE CATA

COLOR
Cereza intenso con tonos púrpuras, y fondo rubí.

NARIZ
Aromas de frutas rojas y negras, especialmente cereza, toques florales y vegetales. Notas especiadas (clavo) y tostadas de roble francés.

BOCA
Boca potente, fresca, con marcadas sensaciones ácidas propias de la variedad, bien equilibradas con sus sensaciones glicéricas y taninos marcados pero maduros.

ELABORACIÓN
Elaborado con uvas Graciano.
Fermentación alcohólica y maloláctica en tanques de acero a temperatura inferior a 28ºC. Fue envejecido en barricas nuevas de roble Francés antes de ser embotellado.

BARRICA
Barrica nueva de roble francés.

MARIDAJE
Carnes rojas, arroz, pasta o cualquier plato de la cocina mediterránea.

ÚLTIMOS PREMIOS
- Medalla de Plata, *Cata Internacional Bacchus 2016*
- Medalla de Plata, *Concurso Internacional de Lyon 2016*
- Medalla de Plata, *Concurso Mundial de Bruselas 2015*

ANÁLISIS
Grado Alcohólico: 13.5% Vol.
Acidez volátil: 0.50 g/L
Acidez total: 5.3 g/L
pH: 3.55
Azucar residual: 2 g/L
Sulfuroso total: 100 mg/L