

Diamante

DE GRACIELA

100% VIURA - 37,5 CL.

Cuentan que en las noches de Luna Llena surge de entre las viñas una mujer cuya belleza es inalcanzable.

Graciela es su nombre, también conocida como la musa del Diamante.

Cuenta la leyenda que la mismísima Luna, la primera vez que la vio, descendió a la Tierra abandonando el cielo para convencerse de que la belleza que divisaba era real, y al mirarla dijo que no había visto una estrella tan radiante como Graciela. Cuando Graciela se encontró con la Luna le propuso un pacto; en las noches de Luna llena, le ayudaría a reconocer con su mágica luz los mejores racimos de uva, aquellos de los que extraer el líquido del Diamante, del Diamante de Graciela.

La Luna, absorta por su belleza, aceptó aquel encargo que las uniría para la Eternidad. Diamante de Graciela, luz de Luna Llena.



EXCELENCIA EN EL VIÑEDO

100% Viura elaborado únicamente cuando la añada es calificada por nuestro enólogo como muy buena o excelente.

Pequeñas parcelas ubicadas en los términos de Arenzana, Manjarrés, Hornos de Moncalvillo, Sojuela y Medrano. Viñedos seleccionados, con una edad media de 80 años, a 640 m. de altitud y situados en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glaciar. Con orientación norte, perfectos para soportar los veranos más cálidos. Estas casuísticas nos proporcionan una gran estructura y una alta acidez, las condiciones óptimas para un vino de larga guarda.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva es seleccionada racimo a racimo y una vez en bodega, se despalilla y se mantiene en maceración con sus hollejos durante 24 - 48 horas. El vino fermenta durante 11 días en barrica junto con sus lías. Dichas lías suponen un factor relevante ya que, a través de removidos continuos cada 11 días nos darán como resultado un vino con un increíble volumen tanto en nariz como en boca, antes de que se le pare la fermentación con frío. El vino continúa su crianza en barrica de roble francés y americano un total de 24 meses. Realizándose trasiegos cada 6 meses. Grado: 12%.

CATA Y MARIDAJE

Gran complejidad, armonía barrica-fruta-dulzor y excelente reducción en botella.

Vista: amarillo pajizo con irisaciones doradas.

Nariz: toques amielados con aromas de fruta de hueso (albaricoque), pomelo, tostados, mantequillas, especias, ahumados y toques balsámicos.

Boca: sabroso, aromático, untuoso pero equilibrado entre el azúcar residual y una buena acidez. Sensaciones de fruta de hueso, perfecta armonía entre los taninos de su crianza y el dulzor de los azúcares. Siempre con un amplio retrogusto de tostados y un abanico de frutos secos.

Un vino que puede ser disfrutado como aperitivo, brindando una espectacular experiencia sensorial, o como vino de postre.

Volumen: 37,5 Cl. Temperatura de servicio: 12°C. Consumo preferente antes de 2029.



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS | D.O.Ca. RIOJA