

Diamante

DE GRACIELA

100% VIURA - 37,5 CL.

On raconte que les nuits de Pleine Lune surgit d'entre les vignes une femme dont la beauté est inaccessible.

Graciela est son nom, également connue comme la muse du Diamante.

La légende raconte que la Lune elle-même, la première fois qu'elle la vit, descendit sur Terre en abandonnant le ciel pour se convaincre que la beauté qu'elle apercevait était réelle, et en la regardant, elle dit qu'elle n'avait jamais vu d'étoile aussi rayonnante que Graciela. Lorsque Graciela rencontra la Lune, elle lui proposa un pacte : les nuits de Pleine Lune, elle l'aiderait à reconnaître grâce à sa lumière magique les meilleures grappes de raisin, celles dont on extrairait le liquide du Diamante, du Diamante de Graciela. La Lune, captivée par sa beauté, accepta cette mission qui les unirait pour l'Éternité. Diamante de Graciela, lumière de Pleine Lune.



EXCELLENCE AU VIGNOBLE

100 % Viura, élaboré uniquement lorsque le millésime est qualifié par notre œnologue de très bon ou excellent.

Petites parcelles situées sur les communes d'Arenzana, Manjarrés, Hornos de Moncalvillo, Sojuela et Medrano. Vignobles sélectionnés, d'un âge moyen de 80 ans, à 640 m d'altitude et situés sur un sol alluvial appartenant à un ancien glacier. Exposés au nord, parfaits pour supporter les étés les plus chauds. Ces caractéristiques nous offrent une grande structure et une forte acidité, les conditions optimales pour un vin de longue garde.

ÉLABORATION ET ÉLEVAGE

Le raisin est sélectionné grappe par grappe et, une fois au chai, il est égrappé et maintenu en macération pelliculaire pendant 24 à 48 heures. Le vin fermente pendant 11 jours en barrique avec ses lies. Ces lies constituent un facteur essentiel car, grâce à des bâtonnages continus tous les 11 jours, elles permettront d'obtenir un vin doté d'un volume incroyable tant au nez qu'en bouche, avant que la fermentation ne soit stoppée par le froid. Le vin poursuit son élevage en fûts de chêne français et américain pour un total de 24 mois. Des soutirages sont effectués tous les 6 mois.

DÉGUSTATION ET ACCORDS

Grande complexité, harmonie barrique-fruit-douceur et excellente réduction en bouteille.

Robe: jaune paille avec des reflets dorés.

Nez: touches mellifères avec des arômes de fruits à noyau (abricot), pamplemousse, notes toastées, beurrées, épicées, notes fumées et touches balsamiques.

Bouche: savoureuse, aromatique, onctueuse mais avec un bel équilibre entre le sucre résiduel et une bonne acidité. Sensations de fruits à noyau, parfaite harmonie entre les tanins de son élevage et la douceur des sucres. Toujours avec une longue persistance sur des notes toastées et un éventail de fruits secs.

Un vin qui peut être savouré à l'apéritif, offrant une expérience sensorielle spectaculaire, ou comme vin de dessert.

Volume : 37,5 cl. Température de service : 12 °C. À consommer de préférence avant 2029.



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