

PÁLPITO

GRACIANO

ÉDITION LIMITÉE



“J’ai toujours ressenti le besoin de retourner aux origines de notre domaine, sur les terres où tout a commencé. Cherchant à retrouver l’essence de cette époque, j’ai décidé de rendre hommage aux vignobles de vieilles vignes, ceux qui, chaque été, étaient témoins des longues promenades et des conversations que je partageais, main dans la main, avec ma grand-mère Camila dans son petit village, Tudelilla.

Là, de retour dans ce lieu chargé de souvenirs, j’ai ressenti un pálpito — un frisson profond.”

Borja Eguizábal — CEO de Bodegas Franco-Españolas —

Pálpito est le vin qui relie les générations — capturant le battement de cœur de la terre et la dévotion de ceux qui ont aimé le vin bien avant nous.

Chaque gorgée est un voyage de retour vers ce vignoble chargé d’histoire, vers l’amour inconditionnel d’une grand-mère qui a partagé sa sagesse, et vers le courage de quelqu’un qui, un jour, a choisi de suivre l’appel de son cœur et de retourner à ses racines.

“J’ai toujours eu le pressentiment que quelque chose d’extraordinaire allait se produire...”

et c’est arrivé!

Maintenant, vous en connaissez le dénouement.



PÁLPITO

GRACIANO

ÉDITION LIMITÉE

VIGNOLE

À une altitude de **780 mètres** se trouve le **lieu-dit Panizares**, situé à mi-chemin entre **Tudelilla et Carbonera**. Dans cette enclave s'élève un vignoble de Graciano planté en 1980, vieux aujourd'hui de plus de 45 ans.

Les **vignes conduites en gobelet**, entourées de garrigue méditerranéenne, poussent sur des **sols limono-sableux recouverts de galets roulés**, qui aident à retenir l'humidité et à maintenir un équilibre optimal au sein du système racinaire. Cet équilibre naturel permet aux vignes d'accéder aux ressources dont elles ont besoin pendant les mois les plus chauds, en particulier lors des stades de **la véraison et de la maturation**.

Les sols pierreux régulent naturellement la température, favorisant une **maturation saine et équilibrée des raisins**. Avec des rendements d'à peine **2 600 kg/ha**, ce vignoble unique offre des fruits exceptionnels pour la production d'un **Graciano monocépage**, exprimant toute la personnalité et l'authenticité de son terroir.

ÉLABORATION ET ÉLEVAGE

Un **vin rouge 100 % Graciano**, issu d'une **sélection manuelle minutieuse, grappe par grappe**. Après l'éraflage, le moût fermente au contact des pellicules dans des **fûts de 700 litres**, avec des **pigeages manuels** pour obtenir une extraction optimale de la couleur et des arômes. La **fermentation alcoolique** se déroule à une température moyenne de 22 °C, préservant l'expression la plus pure du fruit.

Une fois la fermentation terminée, le vin reste en contact avec les pellicules pendant sept jours supplémentaires, avec des pigeages quotidiens pour renforcer sa structure et souligner le caractère variétal du Graciano.

Le vin est ensuite transféré dans des **fûts de chêne français de 500 litres**, où il effectue sa **fermentation malolactique**. L'élevage se poursuit pendant **16 mois** dans une combinaison de **fûts et barriques de 500 et 225 litres**, atteignant un équilibre parfait entre le fruit et le bois. Cette maturation confère au vin **du volume et du soyeux en bouche**, tout en préservant la fraîcheur aromatique et les délicats fruits rouges typiques des vieilles vignes de Graciano.

DÉGUSTATION ET ACCORDS

Robe: Rouge cerise profond aux reflets rubis.

Nez: Complexe et intense, révélant une large palette aromatique dominée par des notes épicées de poivre noir, de clou de girofle et de cacao, entremêlées de notes de boîte en cèdre, de nuances minérales et de délicates touches herbacées de thym et de menthe.

Bouche: Longue, équilibrée et puissante au palais, avec une texture polie et une finale persistante. Un arrière-goût épicé et élégant invite à prolonger la dégustation.

Pálpito est un vin fin et très polyvalent, parfait pour accompagner des plats traditionnels de la Rioja comme les ragoûts ou les patatas a la riojana, ainsi que l'agneau, les plats de riz ou les viandes rouges.

Température de service : 18 °C.



“Pálpito, un vin monocépage issu de Graciano, un cépage autochtone de la Rioja. Il incarne l'essence la plus pure de la Rioja. Né d'un sol pierreux unique, il révèle des notes de fruits violets et d'épices subtiles, traduisant la singularité et l'authenticité de son origine.”

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
• FOUNDED IN 1890 •