

PÁLPITO

GRACIANO 2023

EDICION LIMITADA DE 1.373 BOTELLAS



“Siempre sentí que debía volver a los orígenes de nuestra bodega, a aquellas tierras donde comenzó todo. Buscando recuperar la esencia de aquellos tiempos, decidí rendir homenaje a los viñedos de cepas antiguas, aquellos que cada verano eran testigo de los largos paseos y conversaciones de la mano de mi abuela Camila en su pequeño pueblo, Tudelilla.

Allí, de vuelta en ese lugar cargado de memorias, sentí un **pálpito**.”

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –

Pálpito es el vino que conecta generaciones, que recoge el latido de la tierra y el esfuerzo de aquellos que amaron el vino antes que nosotros. Cada sorbo de este vino es un viaje a ese viñedo lleno de historia, al amor incondicional de una abuela que compartió su sabiduría, y al valor de quien, un día, decidió seguir los dictados de su corazón para regresar a sus orígenes.

“Siempre tuve la sensación de que algo grande estaba a punto de suceder...”

y sucedió.

Ahora, ya conoces el final



BODEGAS FRANCO-ESPAÑOLAS
FUNDADAS EN 1890

PÁLPITO

GRACIANO 2023

EDICION LIMITADA DE 1.373 BOTELLAS

VIÑEDO

A una **altitud de 780 metros** se encuentra el **paraje Panizares**, situado a medio camino **entre Tudelilla y Carbonera**. En este enclave se asienta una viña de Graciano plantada en 1980, con más de **45 años de antigüedad**.

Las **cepas en vaso**, rodeadas de monte bajo, crecen sobre un **suelo franco-arenoso cubierto de cantos rodados** que contribuyen a **conservar la humedad** y a mantener un equilibrio radicular óptimo. Este equilibrio permite que las plantas dispongan de los recursos necesarios durante los meses más calurosos, especialmente en las fases de envero y maduración.

Los **suelos pedregosos regulan la temperatura** de forma natural, **favoreciendo una maduración sana y equilibrada** de la uva. Con **rendimientos de apenas 2.600 kg/ha**, este viñedo singular ofrece una materia prima excepcional para la elaboración de un monovietal de Graciano que refleja toda la personalidad del terruño.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

Un **vino tinto 100% Graciano** elaborado a partir de una cuidada **selección manual racimo a racimo**. Tras el despalillado, el mosto fermenta en contacto con los hollejos dentro de **barricas de 700 litros**, con **bazuqueos manuales** que permiten una óptima extracción de color y aromas. La **fermentación alcohólica** se desarrolla a una temperatura media de **22 °C**, preservando así la expresión más pura de la fruta. Finalizada esta fase, el vino permanece en **contacto con los hollejos durante siete días** adicionales, con un bazuqueo diario que potencia su estructura y realza el carácter varietal del Graciano.

Posteriormente, el vino pasa a **bocoyes de roble francés de 500 litros**, donde realiza la **fermentación maloláctica**. Su crianza continúa durante **16 meses** en una combinación de **bocoyes y barricas de 500 y 225 litros**, logrando un equilibrio perfecto entre la fruta y el aporte de la madera. Esta crianza confiere al vino **volumen y untuosidad en boca**, respetando la **frescura aromática** y la **delicadeza de la fruta roja** característica de las viejas cepas de Graciano.

Grado alcohólico: 14,5% vol.

CATA Y MARIDAJE

Vista: Color rojo picota profundo con reflejos rubí.

Nariz: Compleja e intensa, despliega un abanico aromático donde predominan las notas especiadas como pimienta negra, clavo y cacao, acompañadas por recuerdos de caja de puros, matices minerales y delicados toques herbáceos de tomillo y menta.

Boca: En boca muestra un paso largo, equilibrado y potente. Su textura pulida y su final persistente dejan un elegante gusto especiado que invita a seguir degustando.

Pálpito es un vino fino y muy versátil perfecto para acompañar platos de cuchara como unas tradicionales patatas a la riojana o guisos de carne. También armoniza a la perfección con elaboraciones de cordero, arroces y carnes rojas.
Temperatura de servicio: 18°C.



“Pálpito, un monovietal elaborado con Graciano, una variedad de uva autóctona de Rioja. Refleja la esencia más pura de Rioja. Nacido en un suelo pedregoso único, despliega notas de frutas violetas y sutiles especias, transmitiendo la singularidad y autenticidad de su origen.”

Borja Eguizábal – CEO de Bodegas Franco-Españolas –

