

DIAMANTE DE GRACIELA

CRIANZA

La Crianza se realiza en roble americano de tostado medio durante unos 15 meses y el resto del tiempo permanece en botella.

ELABORACIÓN

Llevamos la uva a su mayor maduración, una vez en bodega se extrae el mosto posteriormente se detiene el proceso de fermentación en los niveles de azúcares que caracteriza su sabor semidulce.

CATA

Vino blanco de color amarillo pajizo, muy brillante.

Intenso en nariz y de gran complejidad. Con recuerdos a hierbas aromáticas entre las que destacan la hierbabuena y el hinojo. Cabe también destacar los matices de manzana reineta, los anisados y los recuerdos a madera de roble blanco americano. En boca es untuoso, sabroso y equilibrado.

Excelente en vía retronasal y muy persistente.

MARIDAJE

Patés, foie, aperitivos en general



80% Viura,
20% Malvasía



Brillante amarillo
pálido



Intensos aromas
frutales



Muy limpio y franco.
Ligero en paladar



15 meses en roble
americano

