

# DIAMANTE DE GRACIELA



## **Viñedos:**

De las viñas de las cuales se elabora este antiquísimo vino, también proviene otro de nuestros vinos más valorados, Viña Sole. Esta antigua finca, de una media de edad de 80 años, se localiza en Sojuela y se ubica en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glaciar. A 640m y con una orientación norte, tiene las características perfectas para soportar los veranos más cálidos. Estas casuísticas nos darán un vino con una gran estructura y alta acidez, condiciones idóneas para vinos de larga guarda.

## **Elaboración**

La uva se despalilla en bodega y macera entre 24-48 horas. El vino fermenta durante aproximadamente 11 días en barrica, antes de que se le pare la fermentación. Posteriormente, pasa 24 meses en barrica de roble francés y americano con sus lías. Dichas lías son un factor relevante ya que a través de removidos continuos cada 15 días, nos darán un vino con un increíble volumen tanto en nariz como en boca.

## **Cata**

Color amarillo pajizo con irisaciones doradas, en nariz toques amielados con aromas de fruta de hueso (albaricoque), pomelo, tostados, mantequillas, especias, ahumados y toques balsámicos. En 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.

## **Maridaje**

Legumbres sustanciosas, carne blanca rellena y carne de cordero ternera, cerdo, queso de oveja y pasta elaborada.



Viura



24 meses en roble francés y americano.



Amarillo pajizo con irisaciones doradas.



Toques amielados con aromas de fruta de hueso; pomelo, ahumados y toques balsámicos.



Sabroso, aromático, untuoso y equilibrio entre el azúcar residual y una buena acidez.