

Diamante

DE GRACIELA

RESERVA 2017 - EDICIÓN LIMITADA DE 5.085 BOTELLAS - 100% VIURA - 37,5 CL.

Cuentan que en las noches de Luna Llena surge de entre las viñas una mujer cuya belleza es inalcanzable.

*Graciela es su nombre, también conocida como la **musa del Diamante**.*

*Cuenta la leyenda que la mismísima Luna, la primera vez que la vio, descendió a la Tierra abandonando el cielo para convencerse de que la belleza que divisaba era real, y al mirarla dijo que no había visto una estrella tan radiante como Graciela. Cuando Graciela se encontró con la Luna le propuso un pacto; en las noches de Luna llena, le ayudaría a reconocer con su mágica luz los mejores racimos de uva, aquellos de los que extraer el líquido del Diamante, del Diamante de Graciela. La Luna, absorta por su belleza, aceptó aquel encargo que las uniría para la Eternidad. **Diamante de Graciela, luz de Luna Llena.***

EXCELENCIA EN EL VIÑEDO

100% Viura elaborado únicamente cuando la añada es calificada por nuestro enólogo como muy buena o excelente.

Pequeñas parcelas Arenzana, Manjarrés, Hornos de Moncalvillo, Sojuela y Medrano. Viñedos seleccionados, con una edad media de 80 años y a 640 m. de altitud. Situados en un suelo aluvial perteneciente a un antiguo glaciar ubicado en Sojuela. Con orientación norte, perfectos para soportar los veranos más cálidos. Estas casuísticas nos proporcionan una gran estructura y una alta acidez, las condiciones óptimas para un vino de larga guarda.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

La uva es seleccionada racimo a racimo y una vez en bodega, se despalilla y se mantiene en maceración durante un tiempo que oscila entre 24 y 48 horas. El vino fermenta durante aproximadamente 11 días en barrica, antes de que se le pare la fermentación con frío. Posteriormente se mantiene durante 24 meses más en barrica de roble francés y americano junto con sus lías. Realizándose trasiegos cada 6 meses. Dichas lías suponen un factor relevante ya que, a través de removidos continuos cada 11 días, da como resultado un vino con un increíble volumen tanto en nariz como en boca.

Grado: 12%.

CATA Y MARIDAJE

Gran complejidad, armonía barrica-fruta-dulzor y excelente reducción en botella.

Vista: amarillo pajizo con irisaciones doradas.

Nariz: toques amielados con aromas de fruta de hueso (albaricoque), pomelo, tostados, mantequillas, especias, ahumados y toques balsámicos.

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.

Un vino que puede ser disfrutado como aperitivo, brindando una espectacular experiencia sensorial, o como vino de postre acompañado desde una tarta de chocolate como unas tradicionales torrijas.

Volumen: 37,5 Cl. Temperatura de servicio: 12°C. Consumo preferente antes de 2029.

PREMIOS

· **Medalla de Oro**, Mundus Vini · **91 puntos**, Guía Peñín



Este vino es un tesoro que consigue recuperar la esencia de nuestros antepasados, quienes siempre confiaron en la versatilidad de la variedad Viura para hacer vinos de larga guarda. Estudiando nuestra propia historia, aprendiendo de nuestros propios éxitos y por supuesto también de nuestros fracasos y a base de mucho esfuerzo e investigación, recuperamos esta joya, el Diamante de Graciela.

- Enólogo BFE -