

# OIASSO Graciano

## Vino de Viñedos Singulares

Edición Limitada

**Variedades:** 100% Graciano.

**Añada:** 2015

**Crianza:** 10 meses en bodega de roble francés

### Premios

Medalla de Plata – Premios EcoVino 2018 (España)

**Elaboración:** Sólo sobre los fundamentos de la agricultura ecológica y poniendo un extremo cariño en nuestros viñedos más antiguos de la variedad graciano, se obtiene esta uva de máxima calidad necesaria para nuestros vinos de Oiasso.

Una elaboración mimada, controlada y pausada, hacen de este Graciano monovarietal un vino capaz de sorprender a todo el público, desde el más exigente de los expertos hasta el menos experimentado de los consumidores. Su crianza durante 10 meses en barricas de roble francés con diferentes tostados, resaltan y acomplexan aún más todas las peculiaridades de este vino, dando como resultado un vino único y exclusivo, potente y estructurado, a la par que sedoso y elegante, capaz de perdurar en el tiempo durante años para disfrute de los paladares más exigentes.

### CATA

**Fase visual:** Rojo picota intenso de capa muy alta, con reminiscencias violáceas.

**Fase olfativa:** Intenso de gran expresividad y complejo, aromas a bayas silvestres, muy bien ensamblados con los matices tostados y especiados, tan característicos de esta variedad. Armonizado todo ellos con cierto toque balsámico y mineral.

**Fase gustativa:** Ataque amplio y potente a fruta, bien estructurado y sabroso. Final de boca con fruta negra y roja, especiados y tostados de larga persistencia.

*Temperatura óptima de servicio 16°C a 17°C*

