



INURRIETA

Laderas de Inurrieta

Graciano 2019

Edición limitada de 7.958 botellas

...inquieto y renovador...



Variedad de uva: Graciano.

Elaboración: Fermentación en tina de roble francés, con posterior crianza durante 14 meses en barricas nuevas de roble francés.

Notas de cata: Graciano, una uva con nombre de emperador, la más autóctona de nuestras variedades, cultivada en unas laderas pedregosas sumamente pobres. Esta es la clave del carácter de nuestras cepas: orgullosas y difíciles; complicadas y apasionantes. Así también es la esencia de este vino.

Color muy intenso, opaco. En nariz las notas balsámicas de la uva bien madura son su marca distintiva, aderezadas con unas maderas de excelente calidad y un recuerdo a caja de puros, es casi un perfume. En boca destaca por su volumen sobresaliente matizado por la acidez propia de la variedad. Los tostados del roble quedan muy disimulados, y la fruta y el frescor dominan la boca, que se envuelve en suave licor, con un final voluminoso, persistente y vivo.

Premios:

- 96 puntos Decanter 2022 - Medalla de Oro
- Medalla de Oro - Verema vino varietal 2022
- 91 puntos Guía Peñin 2023
- 93 puntos Wine Up 2021 - Gran Oro

Graduación alcohólica: 14,5%
Temperatura de servicio: 15-18°C

www.bodegainurrieta.com

