



INURRIETA

Laderas de Inurrieta

Graciano 2022

Edición limitada de 3.756 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 mas 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:

- Doble Oro - Gilbert&Gaillard 2023
- Oro - Challenge Int. Du Vin 2023
- Oro Mejor Vino Tinto - Cofradía del Vino Navarra 2023.
- Oro - Berliner Wein Trophy 2023.
- Doble Oro - Gilbert&Gaillard 2022
- 94 puntos Guía Intervinos 2022
- 96 puntos Oro - Decanter 2022.
- Oro - Verema 2022

www.bodegainurrieta.com



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

