

BODEGAS
est. 1994.

LAS ORCAS

FAMILY WINERY
B O D E G A S L A S O R C A S



PAGOS DE VALDEORCA GRACIANO

VARIEDAD
100 % Graciano.

VIÑEDO
El Musco.

SISTEMA DE CRIANZA
20 meses en barrica de roble francés y mínimo 14 meses en botella.

ELABORACIÓN
Una vez seleccionadas las mejores uvas de El Musco, introducimos éstas en depósitos de acero inoxidable de 5.000 litros donde realizan una maceración pre-fermentativa de 7 días. Iniciada la fermentación alcohólica, se realizan entre tres y cuatro remontados diarios, durante 7 días. Finalizada esta fermentación, la maceración se prolonga con los hollejos durante 20 días. La segunda fermentación (maloláctica) se realiza también en estos depósitos y después se trasiegan a barricas de roble francés. Pasado el tiempo en barrica, se pasa a depósitos de hormigón para redondearlo y conseguir ese vino largo, estructurado y persistente que lo caracteriza. Tras esto, se pasa a botella, donde reposa mínimo 14 meses hasta su salida al mercado.

FASES DE CATA
Vista: Cereza con tonos púrpuras.
Nariz: Aromas muy intensos florales y minerales.
Mezcla de notas de fruta roja con notas de tomillo y romero.
Boca: Amplio, potente, estructurado. Amable, elegante con volumen. Taninos presentes pero sin puntas.
Postgusto: Largo y persistente.

DATOS ANALÍTICOS
Alcohol: 14 %.

Ctra. A3210, Laguardia-Elciego, Km 2,5 01300 LAGUARDIA- ÁLAVA

T. +34 677 501 790 / +34 677 501 791 / +34 677 501 792

lasorcas@lasorcas.com

www.lasorcas.com