



## PAGOS DE VALDEORCA

### GRACIANO

VARIEDAD  
100 % Graciano

### VIÑEDO

#### El Musco

- Pueblo: Laguardia
- Año plantación: 2000
- Altitud: 556 m
- Exposición: Este y Sur-Este
- Suelo: Arcilloso limoso con caliza

### SISTEMA DE CRIANZA

20 meses en barrica de roble francés, 4 meses en depósito de hormigón y mínimo 14 meses en botella.

### ELABORACIÓN

Una vez seleccionadas las mejores uvas de El Musco, introducimos éstas en un depósito de acero inoxidable donde realizan una maceración pre-fermentativa de 3 días. Iniciada la fermentación alcohólica, se realizan ligeros remontados diarios. Finalizada esta fermentación, la maceración se prolonga con los hollejos durante 7 días. La segunda fermentación (maloláctica) se realiza también en este depósito y después se trasiega a barricas de roble francés. Pasado el tiempo en barrica, se pasa a depósito 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. Tacto aterciopelado, amplio y elegante en aromas.
- Postgusto: Largo y persistente.

### DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 14.5 %