

jme

JME Graciano

Entra en acción la variedad Graciano, minoritaria en extensión y cultivo entre las tintas utilizadas en Rioja; antiguamente se utilizaba sólo para mezclar con la Tempranillo, a la que aportaba acidez y color. Se trata de una variedad muy especial ya que es la última en madurar y necesita unos rendimientos por cepa muy bajos para alcanzar su óptimo equilibrio.

El vino posee una capa de color muy intensa y un perfil aromático muy característico: notas a violetas, especias verdes, aromas balsámicos y frutas negras. En boca es carnoso, con estructura y una buena acidez que aporta frescor y equilibrio. Es tan especial como lo es la variedad y resulta ideal para quien quiera disfrutar de un vino único.

Viticultura y elaboración

Se elabora con uvas procedentes de nuestra finca de 10 hectáreas en Assa. Se seleccionaron las parcelas con la mejor madurez. Una vez que las uvas están en bodega fermenta durante 10 días de cara con continuos remontados de cara a una óptima extracción de aromas y color. La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble nuevo americanas, en las que el vino permanece durante seis meses. Acabado el proceso de crianza el vino se embotella.



BODEGAS ★ MURIEL

Ctra. Laguardia s/n 01340 Elciego (Álava) Spain
Tel.: 00 34 945 606 268 Fax: 00 34 945 606 371
www.bodegasmuriel.com