

# GR1129



## Descripción

Un nuevo proyecto fruto de ese inconformismo que nos lleva a intentar hacer algo diferente y excepcional. Para este vino sólo utilizamos racimos de nuestras viñas más viejas que se han comportado excepcionalmente durante todo el año.

Este vino no se elabora todos los años, tan solo aquellos en que todos los factores implicados han sido favorables para conseguir este excepcional y limitado producto que se presenta con escasas botellas numeradas.

El vino realiza continuos periodos de maceración para extraer todo su potencial antes de pasar a barricas de roble francés y americano durante largos periodos de tiempo.

## Cata

**Fase Visual:** Intenso color rojo cereza tomando a granate con ribetes morados.

**Fase Olfativa:** Fruta madura, especias, lácteos, balsámicos (eucalipto, pino), leña cortada y ligeros tostados.

**Fase Gustativa:** Carnoso, fresco, recuerdos a frutas del bosque como endrinas, arándanos y moras.

## Maridaje:

Embutidos, carnes rojas, carne de caza mayor, platos picantes, guisos y quesos curados.

## Composición:

**Grado alcohólico:** 13,5°

**Acidez total:** 6,0 gr/l

**Acidez volátil:** 0,50 gr/l

**PH:** 3,47

**SO2 libre:** 25 mg/l

**Azúcares reductores:** 1,8 gr/l

**Graciano:** 100 %

## Elaboración:

**Temperatura de fermentación:** 27°

**Maceración:** Primera maceración en frío antes de la fermentación alcohólica para después de esta realizar otra maceración.

**Tiempo de fermentación:** 25 días

**Tipo de bodega:** Roble francés y americano.

**Tiempo en la bodega:** 36 meses

**Tiempo en botella:** Al menos 12 meses

