



## GRANO A GRANO 2015

Vino procedente de dos parcelas “Valdemontan” de 0,17 hectáreas y “Pinillas” con 0,15 hectáreas, ambas con mas de 100 años de edad y con suelo muy pobre. Rendimiento muy bajo de 500 gramos por cepa y 1500 kilos por hectárea.

Variedades	50% Garnacha y 50% Tempranillo
Altitud	436 metros
Vendimia	Manual cajas de 15 kilos
Elaboración	Seleccionamos las uvas grano a grano,( no confundir con desgranado a mano) Fermenta en barrica abierta durante 15 días con dos bazuqueos diarios. Criado durante treinta meses en barrica de roble francés de 225 litros nueva de grano muy fino y tostado bajo.
Grado alcohol	14,5%
DOCa	Rioja
Sub zona	Rioja Alta

### CATA

VISUAL: Color rubí intenso, capa alta.

NARIZ: Vainilla, chocolate blanco y ciruela. Especiado con toque a canela.

BOCA: Volumen intenso, notas de regaliz, la acidez de frutos rojos lo hace ligero al mismo tiempo. Tanino marcado que aporta mucha complejidad.

### MARIDAJE

Asados y guisados intensos. Pero para nosotros es un vino para beber solo y disfrutarlo.