BODEGAS LOLI CASADO

POLUS

GRACIANO

TIPO DE VINO: Tinto monovarietal de graciano.
VARIEDAD: Graciano 85%, Tempranillo 15%.
EDAD VIÑEDO: 45 años.
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 14% Vol.
VENDIMIA: Manual seleccionada.
VINIFICACIÓN: Despalillado sin estrujado con remontados diarios durante 18 días de encubado. Delestage. Fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable cilíndrico-cónicos de 18.000Kg de capacidad y Tª controlada. Realiza la fermentación maloláctica en barrica de roble sobre sus lías con batonage diario.
CRIANZA: 18 meses en barrica de roble francés.
COMENTARIO DEL VITICULTOR: Vino que despliega una gama aromática compleja e intensa en la que destacan notas de especias, lácteos, frutos negros maduros bien ensamblados. En su paso por la boca se muestra potente, con cuerpo y bien estructurado, con tanino firme que le aporta esa buena estructura. Es un vino sabroso y desenfadado.
TAPONADO: Corcho natural de 24x49mm.
TEMPERATURA DE CONSUMO RECOMENDADA: 18ºC. Decantar antes de consumir.

BODEGAS LOLI CASADO

POLUS

GRACIANO

TYPE OF WINE: Graciano monovarietal red wine.
GRAPE VARIETIES: Graciano 85%, Tempranillo 15%.
AGE OF VINES: 45 years old.
ALCOHOL: 14% Vol.
HARVESTING: Selected manual harvest.
VINIFICATION: Destemming without crushing with daily pumping over during 18 days of vatting. Delestage. Alcoholic fermentation in stainless steel cylindrical-conical tank of 18,000Kg capacity and controlled temperature. Malolactic fermentation in oak barrels on its lees with daily batonage.
AGEING: 18 months in French oak barrel.
WINEMAKER'S COMMENT: A wine that displays a complex and intense aromatic range in which notes of spices, milk and ripe black fruit stand out. On the palate it is powerful, full-bodied and well-structured, with firm tannins that give it good structure. It is a tasty and carefree wine.
CLOSURE: 24x49mm natural cork.
RECOMMENDED SERVING TEMPERATURE: 18ºC. Decant before drinking.