

# polus

## DÉNOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA RIOJA RIOJA ALAVESA

**Región :** Rioja - Rioja Alavesa

**Crianza :** 18 meses en bodega de roble francés

**Variedad :** Graciano 85% - Tempranillo 15%

**Tipo de suelo :** Arcilloso-Calcáreo

**Contenido de alcohol :** 14%

**Cantidad disponible :** 3 000 BT



### Producción del Graciano 2015

- Viñedo de 45 años.
- Cultura intergrada.
- Vendimia manual seleccionada.
  
- Maceración durante 18 días con remontados diarios.
- Fermentación alcohólica en depósito cilíndrico-cónico de acero inoxidable.
- Fermentación maloláctica en bodega de roble francés (remoción diaria).



### Dégustación

**Visual :** Color granate intenso con ribetes morados.

**Nariz :** Especies, frutos negros, caramelo.

**Boca :** Taninos suaves, frescor.

**Temperatura de servicio :** 18°C.

**Maridaje :** Polus Graciano se puede disfrutar con un tartar de ternera, una paleta de cordero o con un gratinado.



### Viñedo

Las uvas de graciano para elaborar este vino se encuentran repartidas en dos de nuestros viñedos, Sierra Carbón y Cuatro Encinas.

En estos viñedos al sur de Laguardia y a una altitud de 500 m., las cepas ocupan las cabezadas, laterales más pobres y suelos menos profundos, lo que limita su producción. Esta variedad de grano pequeño, con piel más gruesa y coloreada, da múltiples y pequeños racimos. Su maduración es más tardía, por lo que siempre es la última en entrar en bodega.

Es por todo ello que los años que las condiciones de desarrollo y maduración, junto a su buen comportamiento en bodega son los mejores, sacamos nuestro Polus Graciano.

BODEGAS LOLI CASADO  
RIOJA ALAVESA

<https://bodegaslolicasado.com/>

Avda. La Póveda, n46 | 01306 Lapuebla de Labarca | Álava | España  
loli@bodegaslolicasado.com | +34 678 04 14 84