



## Lacrimus Graciano (1º Rosado Graciano del Mundo)

Región	D.O. Ca Rioja
Variedades	100% Graciano



**VIÑEDO:** Finca Cabizgordo, en Monte Yerga a 600 m de altitud. Suelo arcillo-calizo con masas alternadas de gravas y piedras. Este terruño fue la base de una zona pantanosa.

**ELABORACIÓN:** Fermentación en tanques de madera de roble francés, con posterior trabajo de maceración con las lías finas.

Crianza en barricas de roble frances durante aproximadamente unos 5 meses.

ANALITICA	
Grado alcohólico	14 %
Acidez	6,5 g/l
Azucares	3 g/l

### CATA:

Muestra un intenso color cereza, con ribetes púrpura. Aromas a especias, floral y frutillos negros silvestres. Potente en boca pero a la vez muy sedoso. Fresco, largo y muy persistente.

Muy vulnerable al calendario lunar por lo que en función del día que lo catemos predominará un aroma sobre los restantes, dominando las rosas los días flor y las frutas los días raíz.



### MARIDAJE:

