



# FINCA BARRONTE

Bodegas José Basoco Basoco



## FINCA BARRONTE Graciano

---

### VARIEDADES

Graciano 100%

### ELABORACIÓN

Vendimiando en su estado de madured máximo, las uvas se despalillan con la máxima suavidad y rapidez, con cuidado de no extraer notas vegetales ni oxidaciones. Remontados muy suaves y maceraciones cortas. Posteriormente el vino pasa a barricas estando aproximadamente seis meses, buscando suavizar sus taninos y estabilizar el color.

### IMPRESIONES VISUALES

Color violeta intenso y limpio de capa alta.

### IMPRESIONES OLFATIVAS

Aparecen aromas primarios de frutas negras con notas especiadas, destacando la pimienta blanca y un fondo de torrefactos, dándole gran complejidad.

### IMPRESIONES GUSTATIVAS

En boca es muy redondo destacando el equilibrio entre acidez y taninos suaves, con final persistente y agradable.

### PRESENTACIÓN

Botella de 0,75 lts.

---

[www.fincabarronte.com](http://www.fincabarronte.com)

FINCA BARRONTE - Ctra. Samaniego s.n. Villabuena De Alava (Álava). C.p. 01307 - Tlf: 657 794 964