



CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Cereza intenso con tonos púrpuras. Aromas de frutas rojas y negras, especialmente cereza, toques florales y vegetales. Notas especiadas (clavo) y tostadas de roble francés. Boca potente, fresca, con marcadas sensaciones ácidas propias de la variedad, bien equilibradas con sus sensaciones glicéricas y taninos marcados pero maduros.

FICHA TÉCNICA

CASA PRODUCTORA:
 BODEGAS DEL MEDIEVO S.L.

TIPO DE VINO:
 Vino Tinto

AÑADA:
 2010

VARIETADES DE UVA:
 GRACIANO 100%

CRIANZA:
 Doce meses en barrica nueva de roble Francés. Posteriormente ha descansado ocho meses en botella.

Zona de Producción:
 RIOJA. DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA.

PAÍS: España

Bodegas del Medievo:

Ilusión, apego a la tierra y empuje comercial animaron a un grupo de agricultores y comercializadores a constituir Bodegas del Medievo. Se encuentra ubicada en Aldeanueva de Ebro (La Rioja), dentro de la Denominación de Origen Calificada RIOJA. Tradición y vanguardia se dan la mano en Bodegas del Medievo. Las salas de elaboración están dominadas por el brillo del acero inoxidable, señal de las nuevas tecnologías. En la sala de crianza, por el contrario, destaca la madera nueva de barricas de roble americano y francés, que arropará el vino con aromas ahumados y especiados.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE

En condiciones ideales de consumo o guardar hasta 2015. Debido a su carácter rústico y tánico este Graciano es muy recomendable para cortes con una alta carga de grasa.

EL VIÑEDO:

El principal activo de Bodegas del Medievo es su viñedo, el cual define la verdadera identidad de la bodega. Las variedades cultivadas son Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano. El viñedo se extiende por la zona más alta de Aldeanueva de Ebro. Los suelos sobre los que se asienta el viñedo son diversos aunque predominan los suelos pobres y con poco fondo, que favorecen al crecimiento de las uvas de más alta calidad.

Precio: \$ 350

Paquete 3 Botellas: \$ 997.50
 (\$ 332.50 Bot.)

Paquete 6 Botellas: \$ 1890
 (\$ 315.00 Bot.)

Paquete 12 Botellas: \$ 3,570
 (\$ 297.50 Bot.)

ELABORACIÓN:

Las uvas utilizadas para la elaboración de Tuercebotas fueron recogidas manualmente en la finca "Las Cáscaras". Esta finca se caracteriza por un suelo aluvial, pedregoso y muy profundo que aporta al vino una mineralidad característica. El canto blanco de la finca refleja el sol y provoca un microclima que favorece la adecuada maduración del Graciano.