



El mítico graciano del meandro de San Rafael se expresa con carácter, voluptuoso, balsámico y frutal. Una irresistible intensidad.

Producción muy limitada: se embotellaron 2.153 botellas.

AÑADA 2021. Tras un invierno suave y una primavera muy seca, junio empezó con precipitaciones fuertes, destacando la tormenta de granizo que afectó notablemente varias zonas de nuestro viñedo. Pudimos recuperarnos y el verano, de una frescura inusitada y notable sequía, contribuyó al buen desarrollo de los racimos. Las lluvias de septiembre, muy bien recibidas, engordaron la uva sin perjudicar su excelente estado de salud. La vendimia, inusualmente larga, ofreció una uva de una calidad extraordinaria.

CALIFICACIONES DE LA AÑADA.

- DOCa Rioja: Muy Buena.
- Servicio Alavés de Viticultura y Enología: Excelente.

VARIEDAD. 100% Graciano de la parcela *Cabo de los Conejos*, plantada en 1992, en la terraza media del meandro, que desciende suavemente hacia el Ebro. Suelo calcáreo, con arcilla, y que cubierto por un manto de canto rodado otorga a esta variedad una madurez atractiva y necesaria para poder ser elaborada como monovarietal.

ELABORACIÓN. La uva fermenta en Tina de madera de roble francés de 7.000 litros, después de su vendimia manual y paso por la mesa de selección en la bodega. El mosto, suave sangrado de la uva, pasa a barricas de roble francés de 500 litros y 225 litros, de distintos tostados, donde permanece 12 meses. Se embotelló el 14 de febrero de 2023.

NOTA DE CATA. Intenso perfil aromático. Nariz botánica, boscosa y con abundante fruta negra. Notas de mora, zarzamora silvestre y una sugerente nota ahumada que asociamos más a la variedad que a la madera, acidez característica. Boca opulenta y vibrante, fresco y cálido a la vez. Muy sabroso. Consumir desde 2023–2030.

ALCOHOL. 15% Vol.



Cabo de los Conejos es una de las parcelas de graciano de la finca, un lugar legendario en la historia de esta variedad y de su enérgica expresión contemporánea.

RECONOCIMIENTOS

GUÍA WINE UP 2023

