

LONDOÑO

Graciano



Denominación de origen: D.O.Ca. Rioja
Graduación: 13.5% vol.
Variedad de uva: Graciano

Appellation of origin: D.O.Ca. Rioja
Alcohol content: 13.5% vol.
Grape variety: Graciano

ELABORACIÓN / WINEMAKING

Fermentación controlada (máx 28 °C) y post maceración máxima de 5 días. Crianza de 8 meses en tina de madera y depósito inoxidable con lías y micro oxigenación inicial. A lo largo de esos 8 meses tiene lugar la fermentación maloláctica.

Controlled fermentation (max. 28 °C) and post maceration for 5 days. Aged for 8 months in wooden vats and stainless still tanks with its lees and initial micro-oxygenation. During those eight months malolactic fermentation takes place.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES



Brillante, color rubí.
Bright, ruby colored.



Aromas de frutos rojos frescos y flores que se complementan con sutiles notas especiadas y minerales.

Aromas of fresh red berries and flowers are complemented by subtle spice and mineral notes.



Sabroso y ligero de inicio, muestra enérgicos sabores de grosella roja y cereza amarga acrecentados por una picante acidez. Final muy nítido y vivo, dejando en retrogusto una nota de piel de cereza ácida.

Sappy and light on its feet, offering energetic red currant and bitter cherry flavors lifted tangy acidity. Finishes with very good clarity and vivacity, leaving a tart cherry skin note behind.



DON SANCHO DE LONDOÑO

Ctra. Nájera, s/n, 26323 Hormilla, La Rioja
(+34) 941 05 89 76 www.londono.es