



TIM ATKIN RIOJA 2024

INFORME ESPECIAL

FINCA BARRONTE

Graciano

VARIETADES

Variedades de uva
100% - Uva Graciano.

ELABORACIÓN

Vendimiando en su estado de madurez 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.

CATA 2023

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 L.