



BODEGAS DE
LA MARQUESA

C/ Herrería 76, 01307 Villabuena, Álava
Tel: +34 945 60 90 85
info@valserrano.com
www.valserrano.com

VALSERRANO GRACIANO 2021

Selección añadas

Identidad del vino:

Valserrano Graciano es una apuesta decidida por la singularidad y la autenticidad. Este vino nace del compromiso de la Bodega con la recuperación y puesta en valor de variedades históricas de Rioja, elaboradas de forma monovarietal para expresar toda su personalidad.

La uva Graciano, tradicionalmente utilizada en pequeñas proporciones, encuentra aquí su máxima expresión: un vino de carácter vibrante, profundo y longevo, que refleja la frescura natural de la variedad y su extraordinaria capacidad de envejecimiento. Una interpretación elegante y precisa de una uva exigente, destinada a los amantes de vinos con identidad y carácter. Es quizás la única variedad autóctona de Rioja. Sus características de alta acidez fija y gran cantidad de polifenoles, así como su estabilidad de color, hacen que esté aumentando su cultivo, para ser utilizado tanto para coupages en vinos de larga vida, como para vinos monovarietales.

Valserrano Graciano 2021 combina intensidad y frescura. Su carácter especiado y su toque floral lo hacen ideal para quienes buscan vinos con alma y personalidad. Un tinto con energía y estilo propio.

Elaboración y crianza:

Procede de nuestra viña "Bayondo", viñedo propiedad de la familia de mas de 40 años, situado en Villabuena, con suelos de carácter arcillo-calcáreo. La vendimia se realiza de forma manual, con una rigurosa selección del fruto en su punto óptimo de madurez.

La fermentación se lleva a cabo en depósitos con control de temperatura, con maceraciones cuidadosas que permiten extraer color, estructura y complejidad aromática, preservando al mismo tiempo la frescura natural de la variedad.

Posteriormente, el vino realiza una crianza en barricas de roble francés de 14 meses, donde se afina y gana equilibrio, profundidad y elegancia, manteniendo intacto el carácter varietal del Graciano. El vino completa su evolución con un afinado en botella desde junio 2024.

Notas de Cata:

- **VISTA:** Color rojo cereza intenso, de capa media-alta, con reflejos violáceos que denotan juventud y viveza.
- **NARIZ:** Sin mover la copa aromas a sotobosque y hojas frescas como laurel. También recuerdos a frutos rojos con grafito y perfume de pétalos de rosa, con recuerdos cerosos.
- **BOCA:** En el inicio es amable, con una acidez vibrante. En el paso de boca es fresco, con estructura y vuelven a salir los recuerdos a frutos rojos y notas de grafito. En el retrogusto, es largo y persistente, con taninos sabrosos.

Maridaje y servicio:

- **Temperatura de servicio:** 16–18 °C
- **Maridaje recomendado:** Carnes rojas a la parrilla, caza menor, guisos especiad.
- **Potencial de guarda:** Muy alta capacidad de evolución en botella: 12-16 años.

