

## **MALASOMBRA 2017**

**Variedad** 100% Graciano

**Vendimia** Manual en cajas de 16kg.

**Añada** Madurez completa como solo Rioja Baja permite en esta variedad de ciclo larguísimo.

**Rendimiento** 6000 kg/ha.

**Fecha de embotellado** Mayo 2019.

### **Datos analíticos**

**Alcohol:** 14% **Acidez total:** 6,3 g/l

**Viticultura** Cultivo ecológico certificado. Parcela en Andosilla, ladera exposición sur, permite maduraciones perfectas de esta variedad de ciclo largo. Mucha piedra (canto rodado) y caliza activa. Suelo poco profundo. Lluvia 350mm. Mucha insolación.

**Crianza** 12 meses en barricas de un solo uso de 500 litros.

**Total botellas** 1200 botellas.

### **Datos comerciales**

**Formato:** 75cl **Botella/caja:** 6

Graciano es una variedad camaleónica donde las haya. De difícil cultivo, sin duda una de las mejores zonas donde se da, es Rioja Baja (oriental). Una zona generosa en horas de sol que es idónea para esta variedad de ciclo largo.

Malasombra pasa por una maceración con hollejo durante 60 días y una fermentación en frío. La idea es extraer los mínimos verdores, así como encontrar su expresión más frutal. Fermentación maloláctica en inox, posteriormente el vino pasa por barricas usadas de 500l durante casi un año. Posterior embotellado sin clarificar ni filtrar. Levadura y bacteria indígena. Vino puro y sin maquillar. Mínima intervención.

**NOTAS DE CATA** Fruta roja y fruta negra como máxima expresión del aroma. Acidez cítrica y afilada en boca tan típica del graciano. La barrica nos ayuda a domar la rusticidad dándonos volumen en boca. Nota muy suave de madera.

