

## QUÉ TIENE DE TEMPRANILLO

La sedosidad y elegancia del tempranillo ilumina este graciano. También aparecen sensaciones a fruta negra, violetas y el regaliz. Un volumen en boca que lo hace sabroso y muy delicado.

.....

## QUÉ TIENE DE GARNACHA

La dulzura y la sensación clásica de flores de la garnacha, la compota, las notas a frambuesa y el jugueteo de los recuerdos a golosinas.

.....

## QUÉ TIENE DE GRAGIANO

El punto de mineralidad, la acidez potente en su entrada en boca. Los anisados, y la profundidad de un vino con peso y estructura.



Edición Especial Limitada

7.425 BOT.

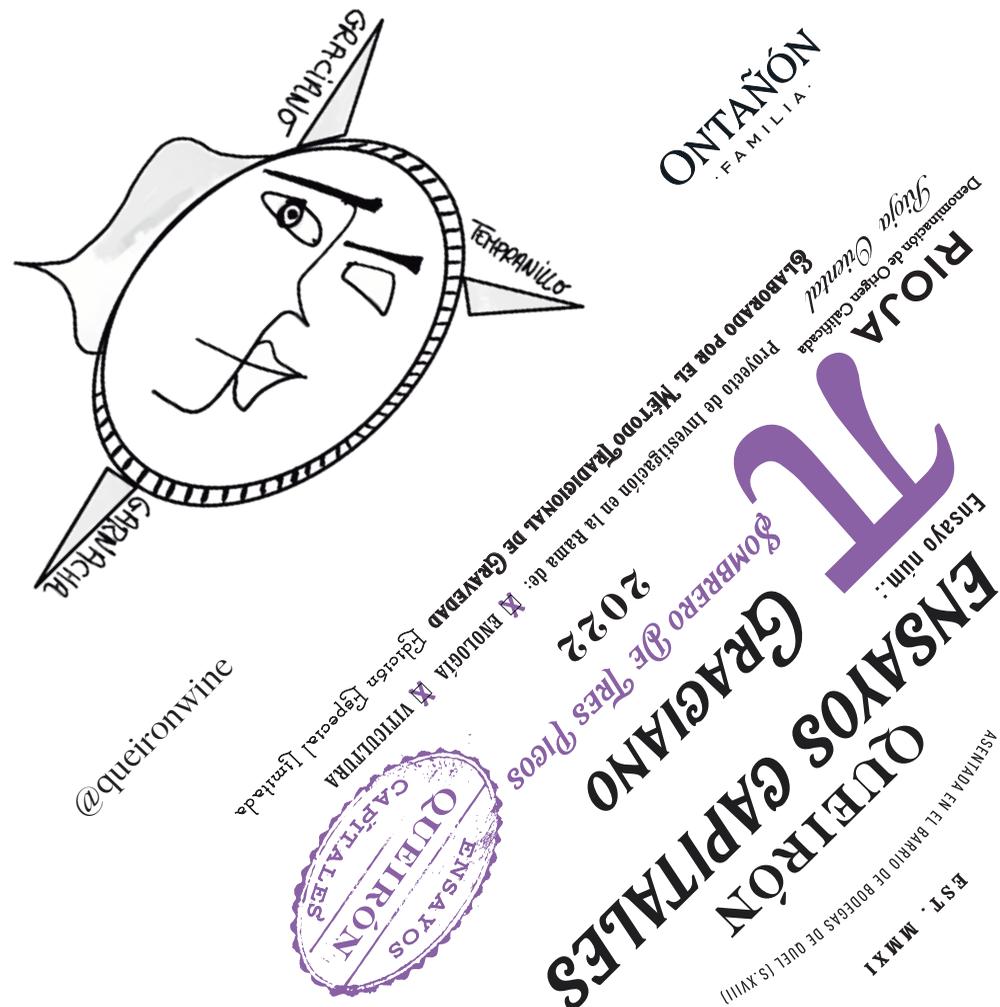
## AÑADA 2022

Tras una maravillosa brotación, la sequía apareció con fuerza una vez entrado mayo. La altitud media de nuestros viñedos de Quel fue esencial para que estemos ante un año excepcional en cuanto a la calidad.

.....

## NOTA DE GATA

En nariz es franco, expone una alta carga de fruta negra como son arándanos y moras; también destacan las frutas rojas como cerezas y frambuesas. Muestra un carácter balsámico y notas minerales perfectamente ensambladas con recuerdos a tostado, clavo, coco. En boca es un vino amplio, redondo, largo, fino, pero con sensación carnosa y crujiente.



## LAS TRES VARIEDADES

### GRACIANO

Es una casta original de Rioja, ofrece vinos profundos, con acidez y sin caracteres vegetales. Es balsámico y sobresale su fruta negra.



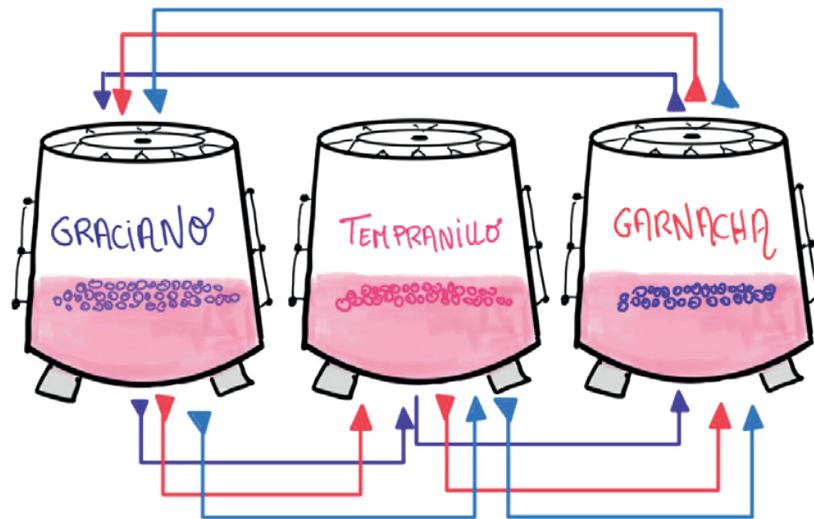
### GARNACHA

Una variedad que proporciona al vino un alto grado alcohólico, muchos aromas a frutas y una bellísima sensación floral.



### TEMPRANILLO

La variedad clásica riojana por excelencia. Aporta elegancia, acidez, tanicidad, y una gran aptitud para la crianza.



### ELABORACIÓN / TRES INTERCAMBIOS MOSTOS – HOLLEJOS

Tras una triple selección y vendimia manual, las 3 variedades fueron maceradas en frío durante 3 días en 3 depósitos por separado. Arrancó la fermentación alcohólica y cada mosto estuvo con los hollejos de su variedad durante 6 días. Se realizaron 3 intercambios mosto-hollejos en la fase de fermentación. Cuando la densidad llegó al valor de 1030, el mosto del

graciano se añadió sobre el sombrero del tempranillo. Al llegar la densidad a 1010, el mosto del graciano -que estaba sobre el sombrero del tempranillo- se añadió al sombrero de la garnacha. Por último, cuando la densidad alcanzó el valor de 996, el mosto del graciano -que estaba sobre el sombrero de la garnacha- pasó a sus propios hollejos.

## ENSAYOS CAPITALES $\pi$ UN COUPAGE INÉDITO

El coupage o mezcla de los vinos siempre se realiza tras el proceso de fermentación o crianza. En este Ensayo realizamos el coupage intercambiando los mostos con los hollejos de las tres variedades durante la fermentación alcohólica.

### ¿ QUÉ SON LOS ENSAYOS CAPITALES?

Son vinos efímeros en los que plasmamos diferentes investigaciones tanto en enología como viticultura.

