

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



GRACIANO 2024



ELABORACIÓN

La vendimia, que se recoge fría durante la noche, se macera durante 4-5 días en depósitos de acero inoxidable de pequeño tamaño. En ese tiempo, mientras se inicia una lenta fermentación por levaduras seleccionadas, se entrega suavemente todo el carácter de esta variedad. Combinando delestages y remontados en determinados momentos, favorecemos el proceso de extracción y maceración. La maceración se prolonga 10 días más tras la fermentación. Prensamos suavemente y el vino realiza la fermentación maloláctica en depósitos aún más pequeños de acero inoxidable. Cuando el vino ha perdido los turbios más gruesos, de forma natural, pasamos el vino a barricas de roble francés de origen Vosges de grano fino. Son barricas artesanales de las que sólo se fabrican 300 unidades al año, con un secado natural de 60 meses. La crianza se mantiene durante 12 meses en estas mismas barricas sin realizar ningún trasiego. El vino se embotella tras una ligera filtración sin clarificar.

NOTAS DE CATA

Es un graciano patente, perfectamente integrado con la madera. Notable recuerdo de especias frescas y negra en las frutas.

Reservado, sereno, negro profundo. Tacto sobrio.

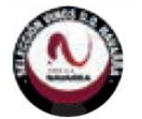
Más en: www.fincalapared.com

FINCA LA PARED

SONSIERRA NAVARRA HILLS VINEYARDS



GRACIANO 2024



Winemaking

Harvested cool during the night, the grapes underwent pre-fermentation cold maceration for 4–5 days in small stainless steel tanks. During this time, as fermentation slowly began with selected yeasts, the variety's full character was gently expressed. A combination of **délestage** and **pump-over** techniques was applied at key moments to enhance extraction and maceration. Maceration continued for another 10 days after fermentation. The wine was then gently pressed, and malolactic fermentation took place in even smaller stainless steel tanks.

Once the wine had naturally shed its heaviest lees, it was transferred to **fine-grained French oak barrels from Vosges** — handcrafted barrels of which only 300 units are made each year, with a 60-month natural drying period. The wine aged in these same barrels for 12 months without any racking. It was bottled unclarified, after a light filtration.

Tasting Note

A textbook Graciano, seamlessly integrated with oak. Marked notes of fresh spice and dark fruit. Reserved, serene, deep black in color. A sober, textured palate.