

## Viñedo

En **Bodegas Valdemar** siempre hemos apostado por las variedades minoritarias riojanas que nos permiten que nuestra Denominación tenga una personalidad y características propias. En 1991 fuimos precursores en la recuperación de la uva **Graciano**. Seis fueron los clones que plantamos en una finca, que actualmente cuenta con **1,4 hectáreas**, gracias a los cuales hoy en día podemos elaborar este **monovarietal**. **Seis clones que para nosotros fueron seis alhajas, seis joyas enológicas**. Por la complejidad de cultivo de esta variedad y su bajo rendimiento, pocas han sido las cosechas que se han podido elaborar de este vino.



# Las Seis Alhajas Graciano 2016

EDICIÓN LIMITADA DE 3.890 BOTELLAS

**VARIEDAD**  
100% Graciano.

**GRADO**  
13,5% Vol.

**ENVEJECIMIENTO**  
29 meses en barricas nuevas de roble americano de grano fino.

### OBSERVACIONES DE LA CATA

Intenso color rojo cereza picota, de capa muy alta. Aroma de fruta negra concentrada, balsámico, con notas a pino y eucalipto, y sutiles matices a ahumado y brasa. En boca es vibrante y expresivo. Retrogusto potente, contundente, apreciándose claramente el carácter de la variedad.

### MARIDAJE

Especialmente indicado para carnes asadas como lechazo y cordero. Acompañante ideal de los quesos muy curados.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16/18 °C.