



VOLVER
BODEGAS Y VIÑEDOS
—
RAFAEL CAÑIZARES

PASO A PASO

Tempranillo & Graciano

**Vino de la Tierra de Castilla
Las Mesas, Casa de los Pinos (Cuenca)**

Graciano es una variedad de brotación tardía que proviene de otras regiones españolas como Rioja, pero que se ha adaptado bien al clima de la Mancha. La ubicación de nuestros viñedos ayuda a estas uvas a lograr la maduración perfecta, alta acidez y taninos redondos y fuertes. El enólogo busca el carácter, la estructura y la longevidad de las uvas Graciano en una mezcla equilibrada con nuestras mejores uvas de Tempranillo.

EL VIÑEDO: Finca las Cruces viñedo plantado en una de las zonas más altas de Castilla la Mancha.

EDAD DEL VIÑEDO: Los parcelas de Tempranillo fueron plantadas hace 35 - 45 años. Los viñedos de Graciano tienen aproximadamente 10 años.

PRODUCCIÓN: 3k por planta.

ALTITUD: Entre 650 - 700 metros de altitud.

SUELOS: Pobres en materia orgánica, ricos en caliza donde a un metro de profundidad podemos encontrar arcilla roja.

CLIMA: Continental. Grandes cambios de temperatura entre el día y noche. La precipitación es muy rara, concentrándose principalmente en los meses de otoño e invierno. Mas de 3.000 horas de sol al año.

VENDIMIA: Vendimia manual tardía a finales de Septiembre, principios de octubre para el Tempranillo, y mas tarde sobre mediados de Octubre para el Graciano.

ELABORACIÓN: Las uvas se clasifican meticulosamente en la bodega, fermentado en tanques de acero inoxidable usando levaduras autóctonas. La maloláctica ocurre en el tanque, para más tarde pasar a barricas de roble francés de segundo y tercer uso. Cada variedad se elabora en lotes separados.

ENVEJECIMIENTO: 6 meses en barricas francesas usadas.

