

HERACLES

GRACIANO

D.O.CA RIOJA (SPAIN)

Wine making process

The harvest is carried out between September and October, taking advantage of the freshness of the Rioja mornings to preserve the aromas and keep the grapes in perfect conditions. To make this Graciano, the wine was aged for 6 months in French and American oak barrel to give it the structure and strength we wanted. After clarifying it, we keep it in the bottle.

La vendimia se realiza entre los meses de septiembre y octubre aprovechando el frescor de las mañanas riojanas para conservar los aromas y mantener las uvas en perfectas condiciones. Para elaborar esta Graciano lo envejecemos durante 6 meses en barrica francesa y americana para darle estructura y potencia. Después de clarificar lo guardamos en botella.

Terroir

Grapes come from the vineyards of “Rioja del Reyno” with Mediterranean influence. “La Vellida” is a Graciano vineyard planted in trellis with sand and clay soil at 400-500 meters (1300-1600 ft) altitude.

Uva procedente de viñedos de la Rioja del Reyno con influencia climática Mediterránea. El viñedo “La Vellida” es un viñedo de la variedad Graciano plantado en espaldera con suelo arenoso a 400-500 metros de altura.



Appearance / Visual

Intense cherry red color deep with vivid garnet iridescence.
Color rojo picota intenso de capa alta, con irisaciones granates vivas.



Aroma / Olfato

Medium-high intensity, with predominance of raspberry, black pepper, eucalyptus and subtle toasted scents.

Intensidad media alta, marcadas notas de mora, frambuesa, pimienta negra, eucalipto y sutiles tostados.



Taste / Gusto

Full-bodied, elegant, fresh, and with silky tannins.

Elegante, de gran frescura, con taninos sedosos y voluminoso paso por boca.



Serving temperature / Temperatura

55 - 60°F / 14-16°C.



Food pairings / Maridaje

Goes well with red meat, cured cheeses and chargrilled vegetables. Perfecto con carnes rojas, quesos curados y verduras al horno.

Type of Wine / Tipo de vino

Red / Tinto

Varieties / Variedades

Graciano

Alcohol / Alcohol

14,50% vol.

Ageing / Crianza

6 months. American and French oak barrels.

6 meses. Barrica americana y francesa.



• Layers per pallet:
• VMF PALLET (48x40-inch)

• Cases per pallet:
• Cases per layer:

• Bottle barcode:
• Case barcode: