

# ALCONDE

*Vinedos y Bodegas*

ALCONDE

## GRACIANO X01

Tinto

*Fruto de nuestra inquietud*

### VARIETADES

100% Graciano

### HISTORIA

La historia de nuestra Bodega comienza en 1956, cuando un grupo de pequeños viticultores de la zona de Lerín, convencidos del potencial de sus viñedos, decidieron unir fuerzas y crear un proyecto cuyo principal objetivo era la elaboración de vinos de calidad.

Compartiendo viñedos, trabajando de la mano y utilizando técnicas transmitidas de padres a hijos desde tiempos inmemoriales, fundaron juntos Bodegas Alconde, que cuenta con más de 150 hectáreas de viñedo en una privilegiada zona de Navarra.

### TERRITORIO

Los viñedos en propiedad de Bodegas Alconde superan los 50 años y alcanzan en ocasiones el siglo de existencia. Se encuentran en una comarca con un clima adecuado para la maduración de la uva, con temperaturas frías en invierno y cálidas en verano.

Los suelos son muy pobres, calizos, aptos para pequeños rendimientos y con abundancia de cantos rodados que garantizan la humedad a las raíces más profundas. Elaboramos vinos suaves y equilibrados basados en la variedad Tempranillo, la más tradicional de la zona, junto a Garnacha, Graciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

### ALCOHOL

14%

### NOTA DE CATA

De brillante color violeta y potente aroma a fruta roja con un toque de madera muy sutil como almendras tostadas y vainillas. En boca se siente la explosión de fruta en toda su intensidad. Goloso y delicado. Suavidad que lo convierte en una rareza entre los vinos gracianos.

### SERVICIO

14°-16°

