



VIÑEDO

Viñedo de **1.4 hectáreas** situado en Oyón (Álava) a una **altitud de 448 metros**.

Por sus **suelos arcillo-calcáreos y su ubicación expuesta a los vientos del Norte**, fue el emplazamiento elegido en 1991 para **plantar 6 clones de la variedad Graciano** en otro paso en la historia de Bodegas Valdemar por **innovar a partir de variedades autóctonas redescubiertas o a punto de desaparecer**, como era el caso del Graciano.

Esos 6 clones se han convertido con el tiempo en nuestras Seis Alhajas, **seis joyas enológicas que nos permiten elaborar desde su primera añada 2001 un vino de producciones muy limitadas** en un número muy reducido de añadas en las que esta variedad, habitualmente destinada a mezclas, brilla por su gran personalidad y frescura.



LAS SEIS ALHAJAS

GRACIANO 2021

DOCa RIOJA

EDICIÓN LIMITADA DE 4.128 BOTELLAS



16/18°C



Vol. 14,5%



100% Graciano



24 meses en barricas nuevas de roble americano de grano fino.



Intenso color rojo cereza picota, con una capa muy alta que resalta su profundidad y viveza.

Aromas intensos a fruta negra que se mezclan con notas balsámicas de incienso y grafito, complementados por toques especiados como la pimienta negra, que aportan una complejidad atractiva.

En boca, presenta una textura sedosa, con un retrogusto amplio y muy largo, donde se aprecia claramente el carácter distintivo de la variedad, dejando una impresión duradera y agradable.



Perfecto para carnes rojas a la barbacoa o carnes de caza. Ideal para disfrutar con hamburguesas con queso o un steak tartar. Por su nivel de acidez es un vino muy aconsejable para pescados como el salmón, rodaballo o el atún. Aconsejamos este maridaje para platos cocinados con setas como pueden ser los boletus.