

## 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 2019

EDICIÓN LIMITADA DE 4.128 BOTELLAS

**VARIEDAD**  
100% Graciano.

**GRADO**  
15% Vol.

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

**OBSERVACIONES DE LA CATA**  
Intenso color rojo cereza picota, de capa muy alta. Aroma intenso de fruta negra madura, con notas a mentol y toques especiados a vainilla y finos cacao. En boca se muestra balsámico, fresco y amplio, con un retrogusto muy largo, 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.