

# GRACIANO

---

## PRESENTACIÓN

Productor: Casa Araujo Bodega  
Línea: Graciano  
Origen: San Rafael, Mendoza, Argentina  
Botella: reserva, con picada, color verde oliva, 750 ml.  
Corcho: Natural

---

## INFORMACIÓN VITIVINÍCOLA

Uvas: 50% Malbec, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, viñedos propios  
Año de cosecha: 2014  
Altitud: 600 m s.n.m  
Edad de viñedos: 15 años  
Irrigación: por superficie  
Rinde por hectárea: 5000 kg  
Densidad: 4000 plantas por hectárea  
Conducción: espaldera  
Suelo: franco-arenoso  
Poda: tradicional  
Cosecha: manual, en cajas de 20 kg  
Fermentación alcohólica: levaduras seleccionadas, 25grados, 20 días  
Fermentación maloláctica: 100% natural  
Madera: 12 meses roble francés, tostado medio.  
Guarda en Bodega: 12 meses en botella  
Capacidad de guarda: 10 años

---

## DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 13,3 % vol.  
Acidez: 5,32  
Azúcar: 1,80 g/L.  
Aditivos: sulfitos

---

## PACKAGING

Caja: cartón corrugado con capacidad para 6 botellas, con separador  
Peso por caja: 7.020 kg  
Paletización recomendada: 150 cajas por palet (5 capas de 30 cajas cada una)

Notas de cata: Este vino es la expresión de lo mejor de nuestra Bodega. Producido con uvas propias de añosos viñedos, cosechadas y seleccionadas por manos expertas. Nuestra propuesta es renovar continuamente nuestra pasión por este terruño y revelar diferentes blends cada año, de acuerdo a lo que nos brinda la naturaleza y a lo que siente nuestro enólogo.



CASA  
**ARAUJO**  
BODEGA

- Unimos Historias- [www.casaaraujo.com.ar](http://www.casaaraujo.com.ar)