



# CASTILLO CLAVIJO

*Blanco*

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



DESDE EL SIGLO X, LAS ALMENAS DEL CASTILLO CLAVIJO VIGILAN NUESTROS VIÑEDOS CULTIVADOS EN EL CORAZÓN DE RIOJA. AQUÍ, LOS CLIMAS CONTINENTAL, MEDITERRÁNEO Y ATLÁNTICO CONVIVEN CON SUELOS POBRES DE COLOR ROJIZO, OFRECIENDO VINOS COMPLEJOS EN SABORES Y TEXTURAS.

### *Varietades*

90% Viura, 10% Tempranillo Blanco.

### *Viñedos*

Selección de viñas más jóvenes con una edad media de 20 años situadas en el corazón de Rioja (pueblos de Clavijo, Alberite, Villamediana y alrededores) y plantadas en altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad.

### *Vendimia*

Manual, en cajas pequeñas a principios de Septiembre.

### *Vinificación*

Los racimos se maceran a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y el mosto flor resultante se fermenta a una temperatura controlada de 14°C y conservado sobre sus lías finas durante al menos 4 meses antes del embotellado.

### *Nota de Cata*

Vino blanco seco y afrutado, con notable frescura y aromas de manzana, notas cítricas de lima limón, y con un ligero final amargo con recuerdos de heno y avellana. Ideal para ser disfrutado como aperitivo y muy versátil a nivel de maridaje con todo tipo de carnes blancas, pescados, mariscos e ideal con comida asiática (sushi, curry de coco, etc).



Temperatura de servicio recomendada 8°C