



CASTILLO CLAVIJO

Fermentado en Barrica

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, 5% Malvasía y 5% Garnacha Blanca.

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 a mayor altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad.

Vendimia

Manual, en cajas pequeñas a principios de Septiembre.

Vinificación

Fermentado en barricas de roble americano y francés.

Crianza

Después de la fermentación, el vino se mantuvo durante al menos 6 meses en las mismas barricas de roble, sobre sus lías finas.

Nota de Cata

Un vino alternativo para descubrir las variedades blancas autóctonas de Rioja y cargado de matices, con intensos aromas de fruta blanca madura, cítricos, minerales, miel y mantequilla, fruta carnosa y redonda, así como un final vivo y complejo. Ideal como aperitivo y para maridar con ahumados, pescados azules, carnes blancas, arroces y quesos.



Temperatura de servicio recomendada 8°C