



CASTILLO CLAVIJO

Garnacha Blanca

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.

Variedades

100% Garnacha Blanca.

Viñedos

Selección de viñas con una edad media de 20 años situadas en el corazón de Rioja (alrededores de Clavijo como Alberite, Villamediana) y Rioja Alta (San Vicente, Briones) 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

Una verdadera curiosidad que vale la pena descubrir ya que solo existen unas 250 ha. en Rioja de esta exclusiva variedad. Vino intenso y complejo, que incluye aromas de pera y melocotón blanco junto con algunas notas cítricas y salinas/minerales. En boca es carnoso, maridando perfectamente con platos ricos en especias de cocina mediterránea, india o asiática.



Temperatura de servicio recomendada 8°C