



# CASTILLO CLAVIJO

*Garnacha*

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*

100% Garnacha.

## *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 pequeñas cajas a mediados de Septiembre.

## *Vinificación*

En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C y preservado sobre sus lías finas durante al menos 4 meses antes de su embotellado.

## *Nota de Cata*

Increíblemente fresco y afrutado con notas florales, de fresas y cerezas ácidas, con matices minerales, en un formato de garnacha puro y de cuerpo medio. Su vibrante acidez y taninos sedosos hacen de este tinto una versión muy fácil de beber y disfrutar con cualquier comida de cada día, como pasta, hamburguesa, verduras a la parrilla, pizza/panini, etc.



Temperatura de servicio recomendada 16°C