



CASTILLO CLAVIJO

Graciano

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA



MAPA D.O. CA RIOJA

RÍO EBRO



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% Graciano.

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 finales 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

Color rojo violeta profundo, casi opaco, que muestra intensos aromas florales y notas de frutas negras maduras (moras, ciruelas), respaldado por un fondo balsámico y herbal con notas minerales. Muy equilibrado en boca con mucha fruta negra madura y taninos suaves envueltos en una agradable acidez. Vino gastronómico para maridar con todo tipo de carnes rojas, barbacoas y platos de caza.



Temperatura de servicio recomendada 16°C