# CASTILLO CLAVIJO

*Gran Reserva*

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*

90% Tempranillo, 5% Graciano, 5% Mazuelo.

## *Viñedos*

Selección de viñas con una edad superior a 30 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 mediados de Septiembre.

## *Vinificación*

En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26ºC.

## *Crianza*

Al menos 24 meses en barricas de roble americano y francés y 36 meses de crianza en botella.

## *Nota de Cata*

El estilo más clásico y elegante de Rioja, fiel reflejo de la tradición de las largas crianzas. Un tinto aterciopelado, especiado y lleno de matices, con intensos aromas a fruta madura, notas minerales, vainilla, madera de cedro y tabaco. Un vino para descubrir Rioja en toda su magnitud, un gran compañero de cualquier conversación o compañía en ocasiones especiales.

Temperatura de servicio recomendada 16ºC

CTRA. CLAVIJO S/N · 26141 ALBERITE · LA RIOJA · ESPAÑA · T. +34 941 436 702 · F. +34 941 436 430

INFO@CASTILLOCLAVIJO.COM · WWW.CASTILLOCLAVIJO.COM