



CASTILLO CLAVIJO

Madurado en Bodega

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% Tempranillo.

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 mediados de Septiembre.

Vinificación

En depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 26°C.

Crianza

6 meses en barricas de roble americano y francés.

Nota de Cata

Una forma diferente de acercarse a los vinos de Rioja con crianza con un perfecto equilibrio entre fruta dominante y una corta crianza en barrica. Destacan sus interesantes aromas a frutos del bosque y especias, con un sabor fresco y apetitoso, que lo convierten en un vino atractivo, ideal con todo tipo de carnes blancas y rojas, pastas, arroces y platos de verduras.



Temperatura de servicio recomendada 16°C