



CASTILLO CLAVIJO

Rosado

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

50% Tempranillo, 30% Viura, 20% 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 cajas pequeñas a mediados de Septiembre.

Vinificación

El mosto flor se fermenta en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 15°C y preservado posteriormente sobre sus lías finas durante al menos durante 4 meses antes de ser embotellado.

Nota de Cata

Excelente representante de los tradicionales claretes de Rioja: intenso, afrutado y refrescante. El Tempranillo aporta estructura y notas de cereza, mientras que la Viura aporta complejidad y un toque refrescante, todo ello respaldado por los atractivos aromas a frutos rojos (frambuesa) y especias que aporta la Garnacha. Es un vino muy versátil e ideal para picnic, barbacoa, asados y perfecto para acompañar también platos de pasta, arroces y comida exótica (mexicana, india, etc)



Temperatura de servicio recomendada 10°C