



CASTILLO CLAVIJO

Tempranillo Blanco

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

100% Tempranillo Blanco.

Viñedos

Selección de viñas con una edad media de 20 años situadas en el corazón de Rioja (alrededores de Clavijo como Alberite, Villamediana) y Rioja Alta (Briones) plantadas en altura para maximizar el carácter fresco y afrutado de la variedad.

Vendimia

Manual, en cajas pequeñas a principios de Septiembre.

Vinificación

Los racimos se maceran a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable y el mosto flor resultante se fermenta a una temperatura controlada de 14°C y conservado sobre sus lías finas durante al menos 4 meses antes del embotellado.

Nota de Cata

Esta variedad de uva (exclusiva de Rioja) proviene de una mutación genética natural encontrada en un solo racimo de una vid de Tempranillo tinto, descubierta en el corazón de Rioja 1988. Este vino tiene un perfil muy afrutado, desplegando intensos aromas de frutas tropicales y flores blancas, acompañados con ligeros toques minerales. En boca este vino muestra una viva acidez, maridando perfectamente con pescados y carnes blancas, especialmente con todo tipo de tacos, ceviches, risottos y quesos suaves.



Temperatura de servicio recomendada 8°C