



CHAVAl CLARETE

Nombre del vino: Chaval Clarete

Tipo: Clarete

Añada: 2025

Grado alcohólico: 12,5%

Zona de producción: DOC Rioja, Rioja Alta

Variedades empleadas: Viura y Garnacha

Elaboración

La uva es recogida de forma manual a finales de septiembre, procedente de nuestros viñedos situados en Badarán, Cordovín y Cárdenas.

Al entrar en bodega, la uva se prensa directamente, tras lo cual el mosto desfanga de forma estática. Fermenta a temperatura controlada (no más de 16°C), para preservar todos sus aromas naturales

Notas de cata

A la vista encontramos un vino de color piel de cebolla, característico de los claretes de la zona.

En nariz se trata de un vino intenso y afrutado, aromático y sugerente, con aromas a fruta blanca y de hueso y fruta roja fresca.

En boca tiene una entrada fresca y viva, con una acidez equilibrada. Se trata de un vino sabroso, envolvente, muy afrutado y con un postgusto prolongado. Ideal para repetir copa.

Temperatura de consumo

Se recomienda consumirlo entre 6 y 10°C