



CASTILLO
CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



MONTE CLAVIJO

tempranillo · garnacha

VARIETADES:

60% Tempranillo y 40% Garnacha.

VIÑEDOS:

Selección de los viñedos más jóvenes, con una media de edad de 10 años.

VENDIMIA:

Manual, en pequeños remolques.

ELABORACIÓN:

En depósitos de acero inoxidable. El mosto lágrima obtenido del sangrado fermenta a una temperatura controlada de 15 °C.

CATA: Un vino intenso y frutal, característico de los rosados de Rioja. La Garnacha le aporta los atractivos aromas a frutas rojas como la frambuesa, mientras que el Tempranillo le ofrece estructura y sedosidad. Un vino refrescante para disfrutarlo con todo tipo de aperitivos y platos suaves como pasta y arroces.
