



CASTILLO
CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



MONTE CLAVIJO

viura · tempranillo blanco

VARIEDAD:

90% Viura, 10% Tempranillo Blanco

VIÑEDOS:

Selección de los viñedos a mayor altitud con el fin de conseguir el máximo carácter fresco y frutal de cada una de las variedades.

VENDIMIA:

Manual, en pequeños remolques.

ELABORACIÓN:

En depósitos de acero inoxidable. Se maceran los racimos y el mosto lágrima obtenido fermenta a una temperatura controlada de 14 °C.

CATA: Representa el estilo de los blancos jóvenes de Rioja, secos, frescos y afrutados, a lo que añadimos la untuosidad que aporta el Tempranillo Blanco. Vino de consumo diario que acompaña a multitud de platos y tapas. Sus aromas son típicos de la variedad Viura, con notas muy presentes de manzana verde, lima limón y su fresco sabor a fruta blanca, con la complejidad floral que proviene del Tempranillo Blanco.
