



CASTILLO
CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



MONTE CLAVIJO

viura

VARIEDAD:

100% Viura.

VIÑEDOS:

Selección de los viñedos a mayor altitud, con una media de edad de 15 años, con el fin de conseguir el máximo carácter fresco y frutal de la variedad.

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. 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.
