



CASTILLO CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



CASTILLO CLAVIJO

TEMPRANILLO

MADURADO 6 MESES EN BODEGA

VARIEDAD:

100% Tempranillo.

VIÑEDOS:

Selección de los viñedos con una media de edad de 15 años.

VENDIMIA:

Manual, en pequeños remolques.

ELABORACIÓN:

En depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28 °C.

CRianza:

6 meses en barricas de roble americano y francés.

CATA: Una forma diferente de acercarse a los vinos criados de Rioja. Destaca por su equilibrio entre la fruta dominante y su corta crianza en barrica. Frutas silvestres, especias y su sabor fresco y goloso le convierten en un vino atractivo, ideal para acompañar todo tipo de carnes blancas y rojas, así como pastas, arroces y legumbres.
