



CASTILLO
CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



CASTILLO CLAVIJO

FERMENTADO EN BARRICA

VARIETADES:

85% Viura, 10% Malvasía y 5% Garnacha blanca.

VIÑEDOS:

Selección de los viñedos con una media de edad de 20 años.

VENDIMIA:

Manual, en pequeños remolques.

ELABORACIÓN:

Fermentación en barricas de roble americano y francés.

CRIANZA:

Tras fermentar, el vino permanece 6 meses con sus lías en las mismas barricas.

CATA: Una alternativa para descubrir las tres variedades blancas autóctonas riojanas. Un vino cargado de matices, con intensos aromas a fruta blanca madura, finos torrefactos y un sabor fresco, amielado y graso, que será un buen acompañante para aperitivos y platos de pescado y pasta.
