



CASTILLO  
CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



# CASTILLO CLAVIJO

—  
CRIANZA

**VARIETADES:**

80% Tempranillo y 20% Garnacha.

**VIÑEDOS:**

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

**VENDIMIA:**

Manual, en pequeños remolques.

**ELABORACIÓN:**

En depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28 °C con maceración postfermentativa de varios días.

**CRIANZA:**

12 meses en barricas de roble americano y francés.

---

**CATA:** Vino representativo del estilo Rioja interpretado desde la modernidad, con la estructura del Tempranillo y la frescura de la Garnacha. Elegante, equilibrado y fiable para cualquier ocasión, con los clásicos aromas a fruta roja y vainilla, y sutiles notas de regaliz y tofe. Versátil con todo tipo de platos de la cocina mediterránea, como pastas, arroces, carnes blancas, legumbres...

---