



CASTILLO
CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



CASTILLO CLAVIJO

RESERVA

VARIETADES:

80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Mazuelo.

VIÑEDOS:

Selección de los viñedos cultivados en vaso con una media de edad de 35 años.

VENDIMIA:

Manual, en pequeños remolques.

ELABORACIÓN:

En depósitos de acero inoxidable. Tras fermentar a una temperatura controlada de 30 °C, se macera durante una semana.

CRIANZA:

18 meses en barricas de roble americano y francés seguidos de otros 18 meses de afinamiento en botellero.

CATA: Un claro exponente de la elegancia y sedosidad de los reservas de Rioja desde un perfil más moderno. Con la complejidad de su larga crianza en barrica y botella, la frescura que le aportan las variedades Garnacha y Mazuelo y la delicadeza del Tempranillo. Un vino con intensos aromas a fruta negra y roja, canela y un sabor persistente a ciruelas y especias. Ideal para disfrutarlo en ocasiones especiales acompañando carnes rojas y caza.
