



CASTILLO
CLAVIJO

VINOS DESDE EL CORAZÓN DE RIOJA



CASTILLO CLAVIJO

GRAN RESERVA

VARIETADES:

75% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Graciano y 5% Mazuelo.

VIÑEDOS:

Selección de los viñedos más viejos del entorno cultivados en vaso y con una edad de más 50 años.

VENDIMIA:

Manual, en pequeños remolques.

ELABORACIÓN:

En depósitos de acero inoxidable. Tras fermentar a una temperatura controlada de 30 °C, se macera durante unos 10 días.

CRIANZA:

24 meses en barricas de roble americano y francés seguidos de otros 36 meses de afinamiento en botellero.

CATA: El estilo más clásico de Rioja, fiel reflejo de la tradición de largas crianzas en barrica y botellero. Un tinto aterciopelado, especiado y muy elegante, con intensos aromas a fruta madura y madera de cedro. Un vino para descubrir el Rioja en toda su magnitud, gran acompañante de cualquier conversación y compañía.
