

# CLARETE ANGEL BENÉS MATUTE

*“Nuestros orígenes”*

## ORIGEN:

Denominación de Origen Calificada Rioja

## PRESENTACIÓN:

Botella de 75 cl.

## GRADO ALCOHÓLICO:

13% Vol.

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

Entre 8º y 9ºC.

## VARIEDADES:

Garnacha tinta y viura blanca

Combinadas creando este vino con carácter propio. Tan típico y tradicional como único y especial.

## VIÑEDOS:

Uvas procedentes de viñedos propios, ubicados en la zona de Cordovín (Rioja Alta).

De suelos arcillosos, con zonas parcialmente de areniscos y ferrosos.

Vendimiados de forma manual seleccionando los mejores racimos de cada uno de ellos.

## ELABORACIÓN:

Prensado a baja presión para favorecer una suave extracción del mosto, sin deteriorar el raspón y los hollejos. Sometido a proceso de flotación dejando así el mosto libre de impurezas para su fermentación en depósitos de acero inoxidable, a temperatura controlada para conservar todos sus aromas frutales iniciales.

## NOTA DE CATA:

Color piel de cebolla, brillante, característico de los claretes de la zona de Cordovín.

En nariz, y posteriormente en boca; se detectan aromas y sabores con un gusto afrutado y fresco, bien equilibrados con el punto justo de acidez.

