

Martínez Alesanco Clarete



TIPO DE VINO: DOCa Rioja CLARETE /ROSADO

VARIEDADES DE UVA: 90% Garnacha Tinta y 10% Viura de nuestros viñedos propios de Badarán.

GRADO ALCOHÓLICO: 13%Vol.

CARACTERÍSTICAS DE ELABORACIÓN:

Gracias al especial microclima en el que madura nuestra uva Garnacha se consigue el Clarete, vino exclusivo de esta zona de Rioja Alta. Se obtiene mediante el método de Noche y Día, que consiste en macerar la uva Garnacha con la viura durante una noche y un día para luego sangrar ese mosto que ha adquirido ya ese color tan peculiar.

OBSERVACIONES DE LA CATA:

Vista: Color pálido, entre piel de cebolla y salmón. Aspecto limpio y brillante.

Aroma: Aroma intenso de fruta fresca con notas ácidas (frambuesa, fresa, pomelo) y cierto amargor que recuerda a la granada.

Boca: Entrada fresca, buena acidez, con esa aguja natural tan característica que les aporta viveza. Notas de fruta cítrica y algo más dulce de pera y manzana.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6 / 8°C