



César del Río

# CÉSAR DEL RÍO CLARETE

Elaborado con la mezcla de dos variedades de uva autóctonas de Cordovín como son la viura (blanca) y la garnacha (tinta) vendimiadas a mano, y siguiendo en bodega el tradicional método de elaboración de Cordovín.



## CARACTERÍSTICAS

Tipo de vino: Clarete D.O.Ca Rioja  
Graduación: 12% vol  
Variedades: Garnacha 50% + Viura 50%  
Tipo de cosecha: Manual seleccionado.  
Viñedos: Situados en la zona de Cordovín, Rioja Alta. Entre 500 y 700 metros de altitud, con diferentes orientaciones, con una media de edad de los viñedos 30 años.  
Suelos: Arcillo ferrosos con presencia de caliza.



## ELABORACIÓN

Después de un control estricto de maduración las uvas de viura y garnacha se seleccionaron y se recogieron manualmente. Despalillado seguido de un prensado directo a baja presión con atmósfera inerte para evitar oxidaciones y extraer el máximo de las uvas, el color justo y su potencial aromático. Posterior limpieza del mosto mediante flotación y fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura de 15°C. Crianza sobre lías de 3 meses también en acero inoxidable.



## CATA

En visual, tiene un color piel de cebolla típico en los claretes de la zona de Cordovín, alegre y brillante, muy atractivo. En nariz es franco con recuerdo a fruta blanca, también melocotón, cítricos y fruta roja. En boca tiene una buena acidez y un puntito de aguja que le aporta frescura, es alegre, afrutado y bien equilibrado, muy refrescante.



## MARIDAJE

Arroces, pastas, pollo, pescados... Servir a una temperatura de entre 6°C.



www.bodegasesardelrio.com