



Vinos Especiales

Clarete

D.O.Ca. RIOJA

AÑADA

2025

VARIEDAD

Garnacha 75%

Viura 25%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13 %

VIÑEDOS

Arcillo - calcáreo

Arcillo - ferroso

ELABORACIÓN

Vendimia manual en la primera semana de Octubre. Fermentación en deposito de acero inoxidable con control de temperatura.

CATA

Vino de color rosa pálido. En nariz es un vino intenso y complejo. Encontramos notas de albaricoque, melocotón y flores blancas. En boca es un vino equilibrado con buena acidez, encontramos frutas tropicales con un final largo y cítrico.



www.bodegaslecea.com

Email: info@bodegaslecea.com // enoturismo@bodegaslecea.com