



*Vinos Jovenes*

# Clarete joven

D.O. Ca. RIOJA

AÑADA  
2024

## VARIEDAD

Garnacha 75%  
Viura 25%

## GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

13 %

## VIÑEDOS

Arcillo - calcáreo  
Arcillo - ferroso

## ELABORACIÓN

Vendimia manual en la primera semana de octubre. Fermentación en depósito 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](http://www.bodegaslecea.com)

Email: [info@bodegaslecea.com](mailto:info@bodegaslecea.com) // [enoturismo@bodegaslecea.com](mailto:enoturismo@bodegaslecea.com)