



CLARETE

Tremendus

INFORMACIÓN GENERAL

Marca: Tremendus

Tipo de vino: Vino clarete

Añada: 2019

Denominación de Origen: D.O. Ca Rioja

Variedad: Viura + Garnacha

Alcohol (%): 13,5% Vol.

Tipo de botella / Capacidad: Bordelesa / 750 ml.

Vinificación: Maceración dinámica en frío 24 h. Fermentación controlada en depósitos de acero inox. <16°C. Crianza sobre lías. Clarificación y ligera filtración.

Crianza: 6 meses sobre lías finas.

Consumo óptimo: Los siguientes dos años a la cosecha.

NOTAS DE CATA

Color: Singular rosa pálido, reflejos frambuesa, limpio y brillante.

Nariz: Intensamente afrutado sobre una base floral y de perfume de rosas que en su conjunto nos recuerda a la macedonia de frutas.

Boca: Fresco, chispeante largo con un recuerdo de uvas frescas.

Maridaje: Excelente como aperitivo y acompañando ensaladas, tapas, platos de pasta, comida asiática, etc...

Temperatura de servicio: 10° - 12°

