



LECEA
Bodegas

LECEA CLARETE 2016

DOCa. RIOJA



VARIEDAD: 75% Garnacha y 25% Viura.

GRADO: 12,5°

ZONA: Viñedos procedentes del bajo Najerilla, Rioja Alta.

ELABORACIÓN: Semimaceración carbónica.

FERMENTACIÓN: Controlada a 18°.

NOTAS DE CATA

Color piel de cebolla, limpio y brillante. Composición cromática compleja, recuerdos a melocotón, frutas con hueso y notas de fresa. Suave y fresco en la entrada, con una acidez equilibrada y un cálido final.

MARIDAJE

Combina con pescados, carnes blancas y pasta fresca.