



Vinos Especiales

Clarete

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

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