

PAGO DE
VALCUERNA
VITICULTORES CON ORIGEN



VALCUERNA CLARETE DE AÑO



VARIEDADES

Garnacha Tinta y Viura.

GRADO ALCOHÓLICO

13% vol.

VIÑEDO

Uva procedente de distintas parcelas de la familia, en el Alto Najerilla, con diversidad de orientaciones, suelos y exposición que aportan equilibrio y complejidad al vino.

ELABORACIÓN

Prensado directo con racimo entero y decantación natural del mosto flor durante 12h. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 15° en acero inoxidable, donde posteriormente permanecerá con sus lías finas de 3 a 5 meses con bâtonnage periódicos.

NOTAS DE CATA

Color salmón pálido y limpio.

Intensidad aromática media-alta, destaca la flor de saúco a copa parada y los cítricos maduros como el pomelo. El trabajo con sus lías lo encontramos en sutiles aromas a panadería y en boca aportando cuerpo y golosidad.

Buena acidez y proyección propia de este estilo de vino tan característico de la zona.

Sorprendente final, largo y complejo. Muy bueno.

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas y Viñedos Valcuerna

C/ Valdecañas 20 . 26311 Cordovín . La Rioja . bodega@bodegasvalcuerna.com

T: 650 57 77 37 . T: 676 10 58 23