

# BODEGAS *Ángel Benés Matute*

**Tipo de vino:** Clarete

**Elaborador:** Bodegas Ángel Benés Matute

**Localización:** Cordovín. D.O.CA.Rioja

**Variedades:** Garnacha y viura

**Grado de alcohol:** 13,5%



**Elaboración:** A partir de uvas garnacha tinta y viura blanca procedentes todas ellas de viñedos cultivados en la zona de Cordovín (Rioja Alta) recogidas por el sistema de vendimia manual. Prensado a baja presión para favorecer una suave extracción del mosto, sin deteriorar el raspón y los hollejos. Sometido al proceso de flotación, y posteriormente fermentado el mosto limpio de impurezas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de 17°C para conservar todos sus aromas frutales iniciales.

**Nota de cata:** Color piel de cebolla, brillante, muy habitual en los claretes de la zona de Cordovín. En nariz, y posteriormente en boca; se detectan aromas con un gusto afrutado y fresco con un punto justo de acidez, típico de la zona, que deja un postgusto muy agradable.

**Temperatura de servicio:** Entre 8º y 9ºC.

**Maridaje:** Su frescura y viveza lo hacen ideal para tomar acompañando tanto los aperitivos y entrantes, como las ensaladas y platos principales.