

BODEGAS
Angel Benés Matute

CLARETE ANGEL BENÉS MATUTE

"Nuestros orígenes"

Tipo de vino: Clarete. D.O.Ca.Rioja

Elaborador: Bodegas Ángel Benés Matute

Localización: Cordovín.

Variedades: Garnacha y viura

Grado de alcohol: 13%



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 8° y 9°C.

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