



# Vera Vides

CLARETE

**Vino tradicional de la Ribera del Duero históricamente elaborado en lagares por las familias de viticultores de la zona.**

**En nuestro afán de mantener las vinificaciones del pasado, lo hemos traído al presente respetando las bases de su elaboración.**

## Nota de cata

**Color rojo grosella con ribetes violaceos. Aromas a frutos rojos del bosque: zarzamoras, fresas silvestres y frambuesas. Entrada untuosa y acidez viva y refrescante y aromático postgusto.**



**TRADICIÓN REIVINDICADA**

Añada	2024
Variedad/es utilizadas (con %)	50% tempranillo, 50% garnacha, albillo, pirulés y bobal.
Envejecimiento y tipo de bodega	6 meses en depósito de Inox sobre lías
Nombre y ubicación de viñedo/parcelas	Diversas parcelas de La Aguilera
Edad del viñedo	Mezcla de viñas jóvenes y viñas viejas
Altitud del viñedo	850 metros
Tipo de suelo	Suelos principales conglomerados, y secundarios francos. (Mezcla de La Aguilera)
Tipo de viña	Vaso en secano
Fecha aproximada de la vendimia	Mediados de Septiembre
Nombre del productor	Enóloga: Andrea Sanz Viticultor: Pablo Arranz
Primer año de elaboración de este vino	2020
Detalles de la elaboración del vino	Sangrado a las 12 horas del encubado. Fermentación en inox.

Alérgenos: contiene sulfitos.  
Apto para veganos