



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.

Añada	2024
Variedad/es utilizadas (con %)	50% tempranillo, 50% garnacha, albillo, pirulés y bobal.
Envejecimiento y tipo de barrica	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 frances. (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

TRADICIÓN REIVINDICADA