

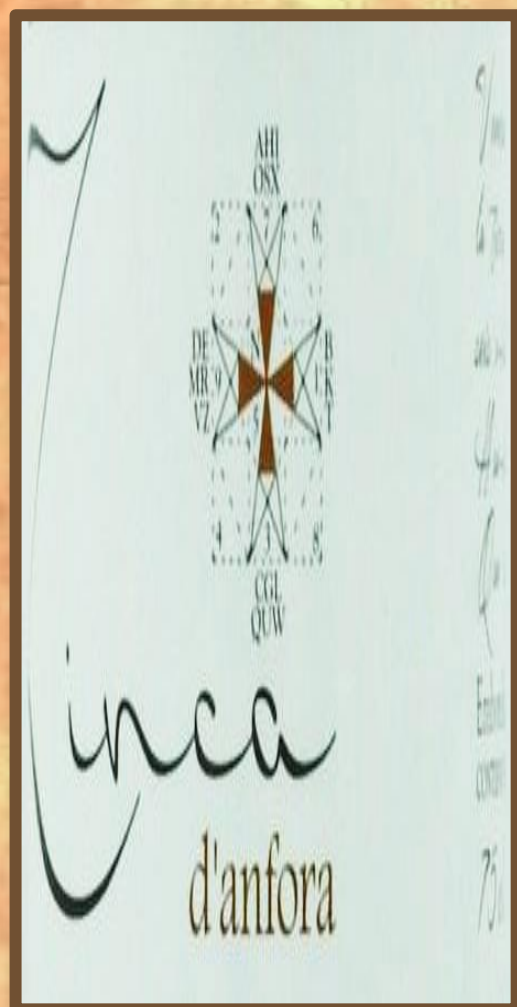


BODEGAS CLAVERÁ BARRABES

La Almunia de San Juan - Huesca

Zinca d'anfora

<https://claveriabarrabes.com/>



Añada 2017

Crianza 6 M

Nº botellas 3000

Varietades 70% CABERNET SAUVIGNON 30%
GARNACHA

Viñedos ubicados en la localidad de Montesa. Terrenos en laderas, con altas concentraciones de gesa (yeso), y piedra de canto rodado fluvial. Fermentaciones por separado, en inox en temperatura controlada. Posterior crianza sobre lías desde octubre a junio. Mínimos sulfitos añadidos. Posterior crianza en ánforas de barro selladas y controladas, durante 6 meses.

Cata de vino

VISUAL: Capa media, color mora con ribetes granates,

OLFATIVA: Notas herbáceas, pera dulce madura, balsámicos, pimiento maduro, fruta negra y roja madura, fruta compotada, brioche, recuerdos a tierra, yeso, carne de membrillo, Higos, anisados,

GUSTO: Es un vino de gran intensidad en nariz y boca, Entrada dulce, punto de astringencia, muy gastronómico, su volumen, cuerpo y tanino lo hace ideal para platos de cuchara,

Secante, con final caliente, post gusto largo y agradable con notas dulzonas,

MARIDAJE: potajes, guisos, carnes a la brasa, asados, cordero, ternasco, caza, pates, quesos crema, Para apreciar bien sus cualidades debe servirse de 16º a 18º