

AGRICULTOR · ARTESANO · ARTISTA



**VIGNERONS  
INDEPENDIENTES  
DE HUESCA**

**VIGNERONS  
INDEPENDIENTES  
DE HUESCA**



## BODEGAS CLAVERÁ BARRABES

*La Almunia de San Juan - Huesca*

### *Zinca d'anfora*

<https://claveriabarrabes.com/>



HOTEL RESTAURANTE  
**CASBAS**

#### **Añada 2017**

Crianza 6 M

Nº botellas 3000

**Variedades** 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**

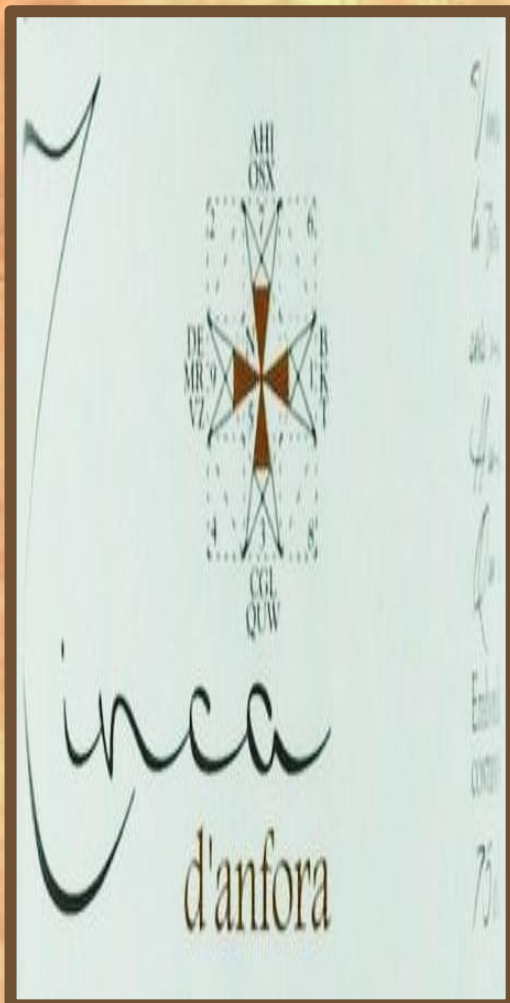
**VISUAL:** Capa media, color mora con ribetes granates,

**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



<https://claveriabarrabes.com/>