



# ONTAÑÓN CLARETE

D.O.Ca. Rioja



*El clarete es un vino con una gran tradición familiar en Ontañón. Es un tipo de rosado típico de la zona de Rioja y muy ligado a nuestra cultura del tapeo. A diferencia del resto de rosados, se vinifica como un tinto, ya que el mosto está en contacto con la piel durante la fermentación.*

## **VARIEDADES:**

75% Viura  
25% Tempranillo

## **FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA:**

La fermentación se prolonga durante aproximadamente 11 días y se realiza a una temperatura controlada de 16-18°C.

**Alcohol:** 12,5 % Vol.

**Acidez total:** 5.5 g. ac. Tartárico / l.

## **NOTA DE CATA:**

Vino limpio, brillante y vivaz que presenta un color pálido que varía desde tonos de piel de cebolla a tonos asalmonados. En nariz resulta muy explosivo, con gran intensidad aromática donde aparece un elevado componente floral, así como una importante componente de fruta fresca como fresa, grosella, frambuesa y notas cítricas como el pomelo. Conjuntamente, presenta notas balsámicas como menta o hierbabuena. En boca resulta refrescante presentando una equilibrada acidez.

## **MARIDAJES:**

Perfecto para tomar solo o acompañando aperitivos, mariscos y pescados, así como platos ligeros como arroces y pastas.

