



## CLARET D'ALBERA

El resultado es un vino de rojo brillante, intenso en nariz y con cuerpo en boca. Un vino gastronómico, para acompañar platos elaborados y con potencial de envejecimiento.

**producto.variedad** 75% Ull de llebre - 25% Cariñena  
**desTexto**

**producto.anyada** 2022

**producto.gradoAlcohólico** 13,50%

**producto.viticultura** Ecológica

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Diari / Informal, Amb amics, Sopar romàntico

### PRODUCTO.ELABORACION

El Claret de Albera es el fruto de recuperar la vinificación tradicional de vinos claretes, testimoniada de antiguo en la documentación de nuestro país.

### PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

En el momento de la vendimia, seleccionamos uvas de variedades tintas y rojas de alta calidad y las maceramos durante tres días y dos noches, tal y como lo encontramos escrito en los recetarios antiguos.

**BODEGA.DENOMINACION**

D.O. Empordà

**BODEGA.REGION**

Alt Empordà

**BODEGA.ANYOCREACION**

1305

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**

Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPPIO**

Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**

Yes

**BODEGA.VITICULTURA**

Ecológica