



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.variada 75% Ull de llebre - 25% Cariñena
desTexto

producto.anyada 2022

producto.gradoAl 13,50%
coholico

producto.viticult Ecológica
ura

producto.format 75 cl.
o

producto.filosofi Convencional
aDeElaboracion

producto.momen Diari / Informal, Amb amics, Sopar romàntic
toConsumo

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.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica