

Alegre Valgañón, Clarete 2023

Alegre Valgañón - 75 cl.

Clarete typique : assemblage de raisins rouges (Garnacha tinta) et de raisins blancs (Viura). Traditionnellement très classique pour cette région, mais il n'est plus guère produit par qui que ce soit.



Vinification

Les raisins proviennent d'un vignoble de 80 ans où les vignes rouges et blanches sont plantées ensemble. Macération de 3 jours en grappes entières pour les rouges et égrappées pour les blancs. Pressurage à 65% puis fermentation (levures naturelles uniquement) sur ciment et cuves inox. Le vin fait également sa fermentation malolactique.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024
Optimum : 2024-2026
A boire jusqu'à : 2028



Servir

A décanter de préférence. Servir dans un verre à Bourgogne



Analyse des essais

Belle couleur rosé clair. Au nez, de beaux fruits rouges avec des nuances minérales. Beaucoup de tension en milieu de bouche et une belle complexité en finale. Très original !

Description domaine



Style de vin:

Rosé puissant et gastronomique de type continental



Assemblée

Garnacha, Viura



Région:

La Rioja



Appellation:

D.O.C. Rioja



Domaine viticole:

Alegre Valgañón



Biologique