ALUMBRO CLARETE 2020

Grape variety: Viura (macabeo) 50% and Garnacha (grenache) 50%

Vineyard longevity: the Viura is undeterminated. The Garnacha is dated since 1974

Soil: the viura grows over pebble and sand over limestone and the grenache grows over deep sands.

Height above sea level: 840m.a.s.l.

Method: Both grape varieties are freshly pressed together and then fermented in stainless steel vat. raked to a hermetic vat where rests outside for 4 months to a natural finning.

tasting: Strawberry, cherry, raspberry and Spergularia notes. Fresh wine of long shot. Slightly cloudy with a beautiful light ruby color. Acidity and sugars assemble in harmony.

Recommended temperature: 10ºC

Alcohol: 11,5 % VOL. **So2 total:** **10<** mg/L **total acidity:**6,5 g/l **PH:** 3,20

Volatile acid: 1,28g/L **Sugars:** 27 mg/l

Nº of bottles: 2.225 bottles of 75 cl.

La MICROBODEGA del Alumbro

ALUMBRO CLARETE 2020

Castas: **Viura 50% y Garnacha 50%**

Año plantación del viñedo: Viura indeterminado. Garnacha 1974

Suelo: Canto rodado y arena sobre fondo calizo la viura y arenas profundas la garnacha.

Altura sobre el nivel del mar: 840m.

Método de vinificación: los mostos de las dos uvas fermentan juntos después de su prensado en fresco en tanque inoxidable. Se trasiega en depósito hermético a la intemperie donde permanece 4 meses para su aclarado natural.

Notas de cata: fresas, cereza, frambuesa y espergularia. Vino fresco de trago largo. Presenta turbidez y poca capa con bonito color rubí. Bien ensamblada la acidez volátil con el azúcar residual.

Temperatura recomendada: 10ºC

Alcohol: 11,5 % VOL. **So2 total:** 10 < mg/L **Acidez total:** 6,4 g/l **PH:** 3,20

Acidez Volátil: 1,28 **g**/L **Azúcar:** 27 mg/l

Nº de Botellas: 2225 botellas de 75 cl.

La MICROBODEGA del Alumbro