

PICARO DEL AGUILA CLARETE



AÑADA
2016

PRODUCCIÓN

9.830 botellas, 190 Magnum, 7 botellas de 3 Lts. y 3 botellas de 5 Lts.

VIÑEDO / SUELOS

Picaro del Aguila Clarete es un vino que procede de algunas de las viñas más viejas de la localidad de La Aguilera, situadas a una altitud media de unos 830 metros. Son terrenos de arcillas rojas con algo de caliza.

El Clarete nos remonta a la tradición, realizando una mezcla de tempranillo y blanca del país (con un pequeño porcentaje de otras variedades como garnacha, bobal, bruñal, monastrel, tempranillo gris, albillo, garnacha blanca, pirules, jaén, moscatel, malvasías...).

Todas estas viñas tienen más de 100 años y se han cultivado de forma tradicional. Actualmente su cultivo está certificado como ecológico.

ELABORACIÓN

Hace años este era el vino tradicional de Ribera del Duero; no se trata de un rosado clásico, sino que la mezcla de variedades hace que sea un vino con aromas de blanco y alma de tinto.

El prensado es directo y se desfanga naturalmente en depósitos de hormigón en las cuevas. La fermentación alcohólica se realiza en cubillos de roble durante 8-9 meses.

No se clarifica ni se filtra por lo que se puede encontrar pequeños sedimentos que son totalmente naturales. Vino ecológico al cual no se le añade nada más que sulfuroso en bajas concentraciones.

Resulta un vino con frescura, complejidad, equilibrio y notas minerales.

CRIANZA

Envejece lentamente durante 17 meses en cubillos de roble francés a muy baja temperatura en las cuevas subterráneas.