

<https://www.garagevinhos.com.br/honorio-rubio>



TREMENDUS

CLARETE

DOCa Rioja

Composição: 50% Garnacha e 50% Viúra.

Teor alcoólico: 12,5%.

Colheita: vinhedos de viura com 40 anos em média e garnacha com 70 anos em média.

Vinificação: chamado na Espanha de “Vino de una noche” (vinho de uma noite), a maceração de uvas brancas (Viura) e tintas (Garnacha) ocorre durante a tarde e noite posterior à sua colheita, fazendo deste um clarete particular quanto a seus aromas e sabores.

Notas de degustação: de cor alaranjada com reflexos dourados, de pouca intensidade, mas luminoso. No nariz é fragrante, de boa intensidade, frutas brancas (pêssegos e damascos) com suaves aromas florais e possível final de excelente acidez. Na boca, a primeira sensação é refrescante e com notas de frutas brancas de grande intensidade. Untuoso e de grande persistência.

Temperatura de consumo: 8 a 10°C.

Safra 2015. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 05/09/2017. La Ribotta