

Clotàs F 2019

- Variedades: 100% uva tempranillo de una única parcela: La Farinera
- Vinificación: Las uvas proceden de una única parcela con cepas muy viejas, en cultivo orgánico y se vendimia manualmente en cajas. El mosto fermenta en barricas abiertas.
- Crianza : 1 año en barrica de roble francés
- Volumen: 13%
- Producción muy limitada



El vino tiene color rojo cereza muy oscuro, con tonalidades en transición al parduzco y ribete rubí.

En un primer acercamiento olfativo surgen los aromas de bosque y de tierra mojada a los que siguen la fruta roja muy fresca, crujiente. Con oxigenación la tierra mojada da paso a los hongos, a sutiles ahumados y a recuerdos de hoja de tabaco sobre un fondo goloso de naranja sanguina.

En boca tiene una entrada potente y de nuevo, mucha frescura. La fruta es madura y de color negro, sobre fondo de ahumados y especias como la pimienta negra.

El tanino destaca pero está envuelto en un tacto suave, aterciopelado. Es muy sabroso, con gran personalidad y carácter, el carácter de la finca de la que proviene. Es amplio, llena la boca, y la fruta vuelve a destacar en retrogusto.

Clotàs F 2019 va a resaltar todos los platos con carne roja o de caza, a la plancha, asada, a la brasa o estofada, y los arroces, verduras y pasta que la acompañen.

Clotàs F 2019

- Varieties: 100% tempranillo grapes from a single plot: La Farinera
- Vinification: The grapes come from a single plot with very old vines, in organic cultivation and are harvested by hand in crates. The must ferments in open barrels.
- Ageing : 1 year in French oak barrels.
- Volume: 13%.
- Very limited production



The wine has a very dark cherry red colour, with shades in transition to brownish and ruby rim.

On first nosing, aromas of forest and wet earth are followed by very fresh, crunchy red fruit.

With oxygenation, the wet earth gives way to mushrooms, subtle smoky notes and hints of tobacco leaf over a gourmand background of blood orange.

On the palate it has a powerful entry and, once again, a lot of freshness. The fruit is ripe and black in colour, over a background of smoky notes and spices such as black pepper.

The tannin stands out but is wrapped in a soft, velvety touch. It is very tasty, with great personality and character, the character of the estate it comes from.

It is ample, mouth-filling, and the fruit stands out again in the aftertaste.

Clotàs F 2019 will enhance all dishes with red meat or game, grilled, roasted, grilled or stewed, and the rice dishes, vegetables and pasta that accompany it.