

cigales d.o.

LIALA CLARETE

AÑADA
2020

VIÑEDO	EDAD	SUELOS	VENDIMIA	GRADO ALCOHÓLICO	PRODUCCIÓN
PIEDRAHITA Y MATALLANA, MUCIENTES	**90 AÑOS**	**CALIZO-PEDREGOSOS**	**MANUAL**	**13% VOL**	**LIMITADA**

VARIEDADES DE UVA

ALBILLO, GARNACHA TINTA
TEMPRANILLO
VERDEJO, GODELLO
GARNACHA GRIS
PALOMINO
GARNACHA TINTORERA

ELABORACIÓN

VIÑEDOS VIEJOS CULTIVADOS EN FIELD BLEND
LARGA MACERACIÓN CONJUNTA DE TODAS LAS VARIEDADES
VINIFICACIÓN EN BOCOYES DE MADERAS ESPAÑOLAS (ACACIA, CASTAÑO Y CEREZO)
CRIANZA SOBRE LÍAS DURANTE 10 MESES

CONSERVACIÓN

10°C - 15°C
ALEJADO DE LA LUZ SOLAR

NOTA DE CATA

ROSA SALMÓN DELICADO
FRUTAS DULCES, CÍTRICOS Y SUTILES NOTAS DE FRESA ÁCIDA
FRESCO, UNTUOSO Y ELEGANTE, CON SENSACIONES SINGULARES PROCEDENTES Y SORPRENDENTES DE LA CRIANZA EN MADERA DE ACACIA, CEREZO Y CASTAÑO

MARIDAJE

IDÓNEO PARA ACOMPAÑAR ARROCES CALDOSOS, GUISOS DE CUCHARA, AHUMADOS, SARDINAS A LA BRASA, PESCADOS AZULES EN SALSA Y CARNES BLANCAS, ASÍ COMO PLATOS DE PESCADO CRUDO, MARISCOS, PASTA FRESCA, SUSHI, FIDEUÁ O RISOTTO

CONSUMO

Servir a 10-12ºC
Consumir en 8 años tras su elaboración

LOGÍSTICA

Presentación: Cajas de 2 botellas
Tapón natural

SIR VEGAN
CCL CERTIFIED

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

- Medalla de Plata – Concours Mondial de Bruxelles 2025
- Medalla de Oro – Bacchus 2024
- 92 puntos – Guía Peñín 2023
- Medalla de Oro – Concours Mondial de Bruxelles 2022
- Medalla de Plata - Cannes 2021

Honrar la memoria de nuestros orígenes