



5/4 2024



El nombre de nuestro clarete 5/4 deriva de la co-fermentación de 4 variedades diferentes: 2 partes de Tempranillo (Cencibel) con una parte de Garnacha, una parte de Airén y una parte de Malvar.

Viñas en vaso de cultivo orgánico de la meseta.

Varietades: Tempranillo (Cencibel), Garnacha, Malvar y Airén.

Viñedos: Viñas en vaso de cultivo orgánico de la meseta

Vendimia: Manual a finales de septiembre.

Fermentación: Espontánea en depósito de acero de las 4 variedades juntas, 50% entera y 50% despalillada.

Maloláctica: espontánea en cono de cemento con 9 meses de crianza sobre lías finas.

Sin clarificación, sin filtración. Sulfuroso mínimo

Embotellado: marzo 2025

Producción: 4000 botellas

FICHA DE CATA:

Color: Cereza. Joven y vivo

Aromas: Cereza roja, cítricos, hierbas y regaliz

Boca: Sabroso, joven con taninos suaves y acidez viva.

Notas de cerezas, bayas rojas, hierbas salvajes, crema y regaliz. El retrogusto es sedoso y fresco

Temperatura de servicio: 14-18 °C.

Maridaje: Antipasti, pasta, pollo, tofu

Aptos para veganos