



Abel Estebas

B O D E G A S

DESDE 1955

ABEL ESTEBAS CLARETE



Típico y afamado clarete de Cordovín, elaborado con las variedades de uva garnacha tinta y viura.

Elaboración: Las uvas seleccionadas para este vino son prensadas tras una breve maceración. El mosto resultante fermenta en depósitos de acero inoxidable a baja temperatura controlada.

Graduación alcohólica: 13 % vol.

Nota de cata

Color anaranjado conocido como “piel de cebolla” con aspecto limpio y brillante.

Aroma muy intenso con sensaciones frutales. En boca es afrutado, con una acidez equilibrada y su “aguja” natural lo hace muy refrescante.

Maridaje y servicio: es un vino que combina muy bien con aperitivos, entremeses, pescados y carnes blancas. Temperatura de servicio: 7-

8 °C