



BODEGAS
Y VIÑEDOS
DEL JALÓN

Claraval

Varietades: Elaborado con uvas Garnacha 70% de nuestros viñedos de más de 40 años, con producciones inferiores a 2.500 Kg./Ha., Tempranillo 15%, Syrah 10% y Cabernet 5%.

Tipo de plantación: Marco real a 2,5 x 2,5 m Garnacha y Tempranillo, poda en vaso y 3 x 1,5 m Syrah y Cabernet en espaldera.

Áreas de Producción: En la Denominación de Origen "Calatayud", a una altitud de 700 a 1.000 metros, en los términos municipales de Acered y Castejón de Alarba, nuestras viñas de Garnacha tienen una edad media de 60 años, con producciones inferiores a 2500 kg/ha. Las parcelas, situadas en laderas, poseen suelos de pizarras y cuarcitas, que proporcionan un acusado carácter de terruño, con notas minerales muy acentuadas.

Vinificación: Las uvas son preseleccionadas en campo.

La vendimia se realiza a mano, y en el momento óptimo de maduración, durante la primera semana de Octubre las variedades Cabernet, Syrah y Tempranillo y segunda semana de Octubre la variedad Garnacha Tinta del País.

Las variedades se elaboran por separado. Fermentaron a 25 - 28°C. Se descubaron a los 20 días.

Características Organolépticas: Color rojo cereza de capa alta, con tonos violetas. Brillante.

Intenso en nariz, con frutas maduras, grosella negra y ciruela seca. Complejo, con toques minerales y florales. En boca se muestra sabroso con tanino dulce, buen cuerpo, suave y estructurado, con buen final. Un vino equilibrado.

Presentación: Botella Bordelesa Antigua Hoja-Muerta anti-U.V.A. de 0,75 L. En cajas horizontales de 6 unidades.

Gastronomía: Apto para una gran gama de posibilidades culinarias, acompañará curados, estofados, caza y carnes.

Servicio: Sírvasse a temperatura 16 - 18 °C.

Premios:

Claraval 2001: Zarcillo de Plata 2003.

Claraval 2004: Medalla de Oro Radio Turismo 2006.

Claraval 2006, Wine Advocate 91 puntos. (Mr. Robert Parker)

Claraval 2006, Medalla de Bronce – Vinos Esp. en Rusia 2009

Claraval 2006, Medalla de Bronce Internacional Wine Guide 2010

Datos Analíticos:

Grado Alcohólico: 14% Vol.

Sulfuroso libre: 30 mg/l

Acidez Volátil: 0,45 g/l en ácido acético

Sulfuroso total: 86 mg/l

Acidez total: 5.77 g/l en ácido tartárico



BODEGAS Y VIÑEDOS DEL JALÓN, S.A.

Avd. José Antonio, 61 • 50340 Maluenda (Zaragoza) España

Tel. +34 976 89 30 17 – Fax +34 976 54 69 69

e-mail: info@castillodemaluenda.com - web: www.castillodemaluenda.com