



## BODEGA CRIADORES DE RIOJA

### MONTE CLAVIJO



**MONTE CLAVIJO  
TEMPRANILLO**



**MONTE CLAVIJO  
VIURA**



**MONTE CLAVIJO  
ROSADO**

### CASTILLO CLAVIJO



**CASTILLO CLAVIJO  
TEMPRANILLO**



**CASTILLO CLAVIJO  
CRIANZA**



**CASTILLO CLAVIJO  
RESERVA**



**CASTILLO CLAVIJO  
GRAN RESERVA**



**CASTILLO CLAVIJO  
FERMENTADO EN BARRICA**







# MONTE CLAVIJO

## tempranillo

**VARIEDAD:**

*100% Tempranillo.*

**VIÑEDOS:**

*Selección de los viñedos más jóvenes, con una media de edad de 10 años.*

**VENDIMIA:**

*Manual, en pequeños remolques.*

**ELABORACIÓN:**

*En depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 26 °C.*

---

**CATA:** *Vino divertido, frutal, ideal para disfrutarlo todos los días con cualquier aperitivo o plato de la dieta mediterránea, arroces, legumbres o pasta. Es un vino representativo de las virtudes de la variedad Tempranillo: intensos aromas florales, fruta roja y negra muy fresca y un delicado sabor a regaliz negro.*

---



# MONTE CLAVIJO

## viura

### **VARIEDAD:**

*100% Viura.*

### **VIÑEDOS:**

*Selección de los viñedos a mayor altitud, con una media de edad de 15 años, con el fin de conseguir el máximo carácter fresco y frutal de la variedad.*

### **VENDIMIA:**

*Manual, en pequeños remolques.*

### **ELABORACIÓN:**

*En depósitos de acero inoxidable. Se maceran los racimos y el mosto lágrima obtenido fermenta a una temperatura controlada de 14 °C.*

---

***CATA:** Representa el estilo de los blancos jóvenes de Rioja, secos, frescos y afrutados. Vino de consumo diario que acompaña a multitud de platos y tapas. Sus aromas son típicos de la variedad Viura, con notas muy presentes de manzana verde, lima limón y su fresco sabor a fruta blanca.*

---





# MONTE CLAVIJO

## tempranillo • garnacha

### *VARIETADES:*

*60% Tempranillo y 40% Garnacha.*

### *VIÑEDOS:*

*Selección de los viñedos más jóvenes, con una media de edad de 10 años.*

### *VENDIMIA:*

*Manual, en pequeños remolques.*

### *ELABORACIÓN:*

*En depósitos de acero inoxidable. El mosto lágrima obtenido del sangrado fermenta a una temperatura controlada de 15 °C.*

---

*CATA: Un vino intenso y frutal, característico de los rosados de Rioja. La Garnacha le aporta los atractivos aromas a frutas rojas como la frambuesa, mientras que el Tempranillo le ofrece estructura y sedosidad. Un vino refrescante para disfrutarlo con todo tipo de aperitivos y platos suaves como pasta y arroces.*

---



# CASTILLO CLAVIJO

TEMPRANILLO

MADURADO 6 MESES EN BODEGA

*VARIEDAD: 100% Tempranillo.*

*VIÑEDOS: Selección de los viñedos con una media de edad de 15 años.*

*VENDIMIA: Manual, en pequeños remolques.*

*ELABORACIÓN: En depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28 °C.*

*CRIANZA: 6 meses en barricas de roble americano y francés.*

---

*CATA: Una forma diferente de acercarse a los vinos criados de Rioja. Destaca por su equilibrio entre la fruta dominante y su corta crianza en barrica. Frutas silvestres, especias y su sabor fresco y goloso le convierten en un vino atractivo, ideal para acompañar todo tipo de carnes blancas y rojas, así como pastas, arroces y legumbres.*

---



# CASTILLO CLAVIJO

CRIANZA

*VARIETADES: 80% Tempranillo y 20% Garnacha.*

*VIÑEDOS: Selección de los viñedos con una media de edad de 20 años.*

*VENDIMIA: Manual, en pequeños remolques.*

*ELABORACIÓN: En depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada de 28 °C con maceración postfermentativa de varios días.*

*CRIANZA: 12 meses en barricas de roble americano y francés.*

---

*CATA: Vino representativo del estilo Rioja interpretado desde la modernidad, con la estructura del Tempranillo y la frescura de la Garnacha. Elegante, equilibrado y fiable para cualquier ocasión, con los clásicos aromas a fruta roja y vainilla, y sutiles notas de regaliz y tofe. Versátil con todo tipo de platos de la cocina mediterránea, como pastas, arroces, carnes blancas, legumbres...*

---





# CASTILLO CLAVIJO

RESERVA

---

***VARIEDADES:** 80% Tempranillo, 10% Garnacha y 10% Mazuelo.*

***VIÑEDOS:** Selección de los viñedos cultivados en vaso con una media de edad de 35 años.*

***VENDIMIA:** Manual, en pequeños remolques.*

***ELABORACIÓN:** En depósitos de acero inoxidable. Tras fermentar a una temperatura controlada de 30 °C, se macera durante una semana.*

***CRIANZA:** 18 meses en barricas de roble americano y francés seguidos de otros 18 meses de afinamiento en botellero.*

---

***CATA:** Un claro exponente de la elegancia y sedosidad de los reservas de Rioja desde un perfil más moderno. Con la complejidad de su larga crianza en barrica y botella, la frescura que le aportan las variedades Garnacha y Mazuelo y la delicadeza del Tempranillo. Un vino con intensos aromas a fruta negra y roja, canela y un sabor persistente a ciruelas y especias. Ideal para disfrutarlo en ocasiones especiales acompañando carnes rojas y caza.*

---



# CASTILLO CLAVIJO

## GRAN RESERVA

***VARIETADES:** 75% Tempranillo, 10% Garnacha, 10% Graciano y 5% Mazuelo.*

***VIÑEDOS:** Selección de los viñedos más viejos del entorno cultivados en vaso y con una edad de más 50 años.*

***VENDIMIA:** Manual, en pequeños remolques.*

***ELABORACIÓN:** En depósitos de acero inoxidable. Tras fermentar a una temperatura controlada de 30 °C, se macera durante unos 10 días.*

***CRIANZA:** 24 meses en barricas de roble americano y francés seguidos de otros 36 meses de afinamiento en botellero.*

---

***CATA:** El estilo más clásico de Rioja, fiel reflejo de la tradición de largas crianzas en barrica y botellero. Un tinto aterciopelado, especiado y muy elegante, con intensos aromas a fruta madura y madera de cedro. Un vino para descubrir el Rioja en toda su magnitud, gran acompañante de cualquier conversación y compañía.*

---





# CASTILLO CLAVIJO

FERMENTADO EN BARRICA

***VARIETADES:** 85% Viura, 10% Malvasía y 5% Garnacha blanca.*

***VIÑEDOS:** Selección de los viñedos con una media de edad de 20 años.*

***VENDIMIA:** Manual, en pequeños remolques.*

***ELABORACIÓN:** Fermentación en barricas de roble americano y francés.*

***CRIANZA:** Tras fermentar, el vino permanece 6 meses con sus lías en las mismas barricas.*

---

***CATA:** Una alternativa para descubrir las tres variedades blancas autóctonas riojanas. Un vino cargado de matices, con intensos aromas a fruta blanca madura, finos torrefactos y un sabor fresco, amielado y graso, que será un buen acompañante para aperitivos y platos de pescado y pasta.*

---