



Bodegas Leza García

Nube de Leza García

CLARETE

Elaborado en su totalidad con uvas de vendimia tardía de la variedad Garnacha, mediante el sistema de temperatura controlada con el propósito de mantener los aromas y sabores propios de la uva.

Las uvas son vendimiadas a mano y fueron dejadas macerar el tiempo justo para que el vino asuma ese hermoso y delicado color rosa salmón. Los sutiles aromas de la variedad Garnacha ofrecen notas maravillosamente vibrantes de fresas de verano, con notas especiadas y florales.

Entrada muy suave que va desarrollando un amplio volumen en boca, que deja en postgusto un amable recuerdo afrutado. Chispeante y goloso en el paladar, una buena copa de fresco clarete Nube de Leza García es deliciosa por sí misma.

www.bodegasleza.com

