

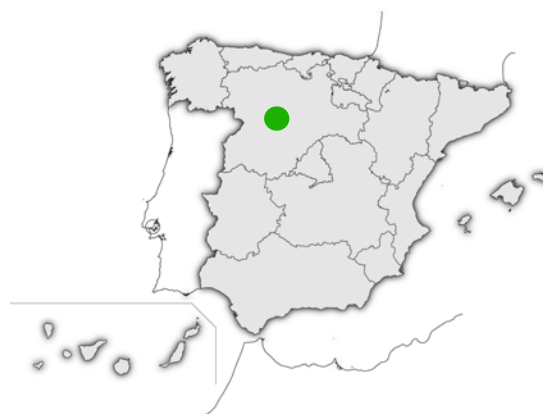
Clarete de pueblo

El por qué de este vino en Cultivo

Hace unos años que venimos dando un espacio cada vez más importante al vino en nuestros espacios. Nos gustan las armonías que se consiguen entre los diferentes quesos que trabajamos y los vinos. Nos parece que algunos vinos nos permiten abordar la degustación y conocimiento de las diferentes elaboraciones y tecnologías queseras de una forma más compleja y completa. Por ello nos hemos lanzado a la vorágine de desarrollar una línea de vinos propios con la ayuda de una bodega que conocemos hace décadas y con la que mantenemos una excelente relación. Sin la pretensión de competir con otros vinos o productores, que siguen teniendo espacio y protagonismo en nuestras estanterías, queremos plantear un producto sencillo, humilde y bueno para que nuestros clientes puedan abordar el consumo de nuestros quesos de forma desenfadada y divertida. Son los vinos que hemos bebido cuando éramos más jóvenes y que compartíamos con nuestros mayores.



Denominación	Clarete de pueblo
Categoría	Vino clarete
Viñedos	Cepas viejas de más de 50 años
Uvas	Tempranillo y garnacha (gris y tinta), albillo y verdejo
Fermentación	Fermentado en depósito de hormigón
Graduación	13% Vol.
Formato	Botella de 75 cl.
Elaborador	Cooperativa de Cigales. R.E. 3688 VA
Localización de la elaboración	Cigales, Valladolid ●



El vino

El Clarete de pueblo es un vino de color rosa-fresa con tonos violáceos. Tiene un aroma intenso y complejo procedente de la mezcla de variedades, con notas a frutos rojos del bosque y una amplia gama floral. En boca es equilibrado, fresco, vivo y suave al paladar, con sensaciones florales en vía retronasal.

La uva para este vino se selecciona de los viñedos tradicionales de Cigales, Mucientes, Corcos y Trigueros del Valle, todos ellos con más de 50 años, llevándose a cabo una fermentación alcohólica a temperatura controlada (14-18°C) en depósitos de hormigón.

El productor

La Cooperativa de Cigales es un grupo de viticultores con una larga tradición que ha apostado por mantener y mejorar el cultivo de los viñedos tradicionales de su región, evitando que se hayan arrancado muchas de las cepas ancestrales de la comarca, y la consiguiente pérdida de un material vegetal único.

Cigales es, desde tiempos inmemoriales, tierra de viñedos y vinos claretes. Sus gentes llevan el cultivo de las vides en su ADN y mantienen una larga tradición viticultora para conservar y mejorar sus viejas viñas, que guardan la esencia de esta orgullosa comarca. Desde 1957 la Bodega Cooperativa Cigales recopila toda esa sabiduría y elabora vinos de gran calidad en 120 depósitos subterráneos de hormigón, adecuando a los nuevos tiempos sus técnicas de producción, sin olvidar nunca la tradición.

Los viñedos de Bodega Cooperativa Cigales abarcan 280 hectáreas de terreno y 74 viticultores. En estos viñedos crecen cepas centenarias de las variedades Tempranillo, Garnacha gris y Garnacha tinta entre otras.

Sugerencias de armonías

Ensaladas, pastas, pescados y mariscos, quesos y carnes y postres.

