

CVC

Coupage especial de 5 barricas de las cosechas 2016, 2018, 2019 y 2020 que hacen un total de 1120 botellas.

El nuevo vino “Convento de las Claras C.V.C.” es la expresividad máxima del poder de envejecimiento de las variedades Tinto Fino y Merlot en el terroir de la Ribera del Duero. Esta mezcla de diferentes cosechas y diferentes años de crianza en barricas le convierte en uno de los vinos más elegantes de la bodega.

Tiene un color picota con ribete amoratado de capa muy alta y lágrima pigmentada, presenta una nariz complejísima, de muy buena intensidad con unos aromas muy claros de regaliz, muy típico de la variedad tinto fino y fruta en aguardiente, moderna de la variedad Merlot.

Tostados, vainilla, frutos secos..., y ante todo mucha fruta, con ligero toque mineral.

En boca se expresa como un verdadero viaje en el tiempo, en donde se aprecia la historia de la bodega desde 2016 hasta 2020.

Tiene una entrada potente, con una equilibrada acidez, tanino presente de buenas hechuras, que dotará al vino de una mejor textura con el paso del tiempo. Largo recorrido con un final muy fino de fruta y especias.




CONVENTO DE
LAS CLARAS
BODEGAS