

CARMEN BY COMENGE



“Carmen” atesora toda la belleza, la sabiduría, la autenticidad, la resistencia y el carácter amable de una viña madura, como si de una gran mujer se tratase. Es un homenaje a las anteriores generaciones de viticultores que durante años cuidaron su viña como un tesoro para que hoy podamos seguir disfrutando de sus vinos.

Históricamente, los viñedos de la Ribera del Duero se componían por igual de variedades de uvas blancas y tintas, vendimiadas conjuntamente, que daban lugar al vino característico de la zona: un delicioso vino “clarete”.

“Carmen” es el anhelo de rescatar esta valiosa tradición con objeto de poner en valor tanto la historia de nuestra región como el interés para la elaboración de nuestros vinos de la variedad Albillo, la uva blanca de la Ribera del Duero.



50% Albillo
50% variedades tintas (Tempranillo, Garnacha y Valenciana)



6 meses sobre lías en depósito de acero inoxidable y barrica de roble francés de 500 l.



2.700 botellas

Procedencia de la uva



Viñas viejas centenarias

Es un vino elaborado a partir de las uvas de una preciosa viña vieja centenaria plantada en 1921 en Hontoria de Valdearados, de apenas una hectárea, rodeada de robles, encinas y otras viejas viñas.

Sus distintas variedades blancas (Albillo) y tintas (Tempranillo, Garnacha y Bobal) forman un maravilloso mosaico de colores, sabores y texturas.

Nota de cata

Color rosa pálido con tonos acerados, muy brillante.

Tiene una nariz intensa, que despliega multitud de sensaciones: fruta negra madura, moras silvestres, violetas, flores blancas, lavanda y una sensación mineral que nos recuerda a los polvos de talco.

En boca tiene una acidez excelente y resulta agradablemente fresco y perfumado, con cuerpo ligero y grata sensación de untuosidad, haciendo gala de una exquisita madurez de fruta y una delicada textura en boca. Su recuerdo, la misma sensación que percibimos cuando paseamos entre las viñas de donde nace este exclusivo y escaso vino rosado.

Maridaje: platos ligeros elaborados con arroz, pastas con salsas blancas, sushi, mariscos cocidos, carpaccio y carnes ahumadas, quesos suaves y postres de chocolate.

Temperatura de servicio: 11-14°C