



Clarea

UNA BEBIDA ORIGINAL Y DELICADA, ELEGANTE,
Y DULCE, PARA CELEBRAR LA VIDA EN LA MESA

Clarea es fruto de una receta tradicional e innovadora que combina el vino de la tierra con nueces verdes, miel ecológica Guatazales y aromas naturales.

Está inspirado en rituales con los que **celtas** y **romanos** celebraban el solsticio de verano. A día de hoy, en Bullas y el Noroeste de Murcia, se sigue celebrando la elaboración del **vino de nueces** durante la **noche de San Juan**.

Armonías gastronómicas

Postres dulces con base de crema, nata, merengue, bizcocho, tarta, sorbete o chocolate blanco.

Postres salados con base de buñuelo, milhojas, tartaleta, etc.

Quesos de intensidad media y alta.

Salazones de pescado: huevas de mújol y de maruca, bottarga y salsa garum.

Carnes blancas.

Frutos secos: almendras, anacardos, nueces, pecanas, macadamia, etc.

Espicias florales, cítricas, asiáticas, picantes.

Coctelería

INGREDIENTES

Vino blanco de uva Macabeo, miel, nueces verdes y especias naturales (cardamomo, canela y limón) Bebida aromatizada a base de vino conocida como *Pyment* ya que se elabora con los productos de la uva.



Clarea

Añada 2024

Fecha de elaboración: 23 y 24 de junio de 2024, **día fruto** según el calendario biodinámico, propicio para la elaboración de productos, envasado y cosecha.

Alérgenos: Contiene nueces

Contiene sulfitos.

Sin filtrar, servir frío.

Producido en España

Grado Alcohólico: 10%



FRUTOS SECOS

FORMATOS Y ENVÍOS

ENVÍOS NACIONALES E INTERNACIONALES

- Botella de 375 ml
- Caja de 12 botellas de 375 ml

WE SHARE THE SWEET & DELICATE ELEGANCE OF THIS ORIGINAL FINE WINE, TO CELEBRATE LIFE AT THE TABLE.

This **Honeywine** is a delicate blend of tradition, culture and innovation which combines local wine, raw walnuts, Guatazales honey and natural aromas.

Inspired by the **ancient Celtic and Roman rituals** to celebrate the **Summer Solstice**; nowadays, in Bullas, we still gather at the old town during St. John's eve, on June 23th to celebrate the blending of the exquisite **Walnut Wine**.

FOOD PAIRINGS

Sweet desserts based on cakes, cream, meringue, sponge cake, sorbet or white chocolate.

Savory desserts based on mochi, fritters, millefeuille, tartlets, etc.

Mild & strong Cheeses.

Salt-dried fish: ling & grey mullet roe, bottarga (grated roe) & garum fish sauce.

Poultry

Nuts: walnuts, pecans, macadamia, hazelnuts, cashews & almonds.

Spices & aromas: floral, citrus, Asian, chilli.

Cocktails

INGREDIENTS

White wine (Macabeo grapes), honey, raw walnuts, natural spices (cardamom, cinnamon, lemon).

Contains raw walnuts & sulphites.

Wine based flavoured drink known as *Pymet* since it is made with wine grapes.

All ingredients are blended for 6 months inside a stainless steel tank. Battonage is made monthly during this period.

Manual bottling, a few days before Christmas Eve. Decanted. Unfiltered



Clarea

Vintage 2024 | Production date: June 23 & 24, 2024 (**Fruit day** according to the biodynamic calendar, favourable for harvesting, winemaking & bottling). Best served cold & best before 2030.

Allergens: Contains raw walnuts. Contains sulphites.

Produced in Spain

Alcohol: 10%



RAW WALNUTS

NATIONAL & INTERNATIONAL SHIPPING

12 bottles per box
375ml bottles