

Davalillo

RIOJA
denominación de origen calificada

Arca de Noé
tinto



CATEGORIA Y AÑADA:

Tinto Joven 2018 D.O.Ca. RIOJA.

ELABORACIÓN:

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y aplicando remontados suaves diarios con el fin de potenciar la extracción de color y aromas francos, características del tinto de San Asensio.

FICHA DE CATA:

COLOR: Rojo violeta de capa media.

AROMA: Complejo de frutas rojas con toques de regaliz.

GUSTO: Paladar fresco con recuerdos a regaliz y azúcar tostado.

RETROGUSTO: Largo y persistente, con recuerdos frutales y muy balsámico.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes, caza y quesos.



100% TEMPRANILLO



15-17°C



B O D E G A
E L A R C A
D E N O É

Victor Cardenal, 71
San Asensio • La Rioja • 26340
T. 941 457 231 F. 941 457 000

www.bodegaelarcadenoe.com

info@bodegaelarcadenoe.com