

# Davalillo

RIOJA  
denominación de origen calificada

*Arca de Noé*  
rosado



## CATEGORIA Y AÑADA:

Rosado Joven 2019 D.O.Ca. RIOJA.

## ELABORACIÓN:

Método tradicional para la elaboración del famoso CLARETE de San Asensio mezclando mostos procedentes de viura como variedad blanca y tempranillo y garnacha como variedades tintas en una proporción de 3 a 1. Fermentación en depósitos de acero inoxidable del mosto limpio con control de temperatura para preservar y potenciar aromas típicos del CLARETE.

## FICHA DE CATA:

**COLOR:** Rosa salmón característico del clarete de San Asensio, sin similitudes.

**AROMA:** Frutal con recuerdo a albaricoque, melocotón y pétalos de rosa roja, rico en matices.

**GUSTO:** Entrada untuosa moderadamente acida, bien dotado de sabores a fruta con gran equilibrio acidez-cuerpo..

**RETROGUSTO:** Untuoso y largo, con un buen equilibrio grado-acidez.

## MARIDAJE:

Todo tipo de pastas, arroces y pescados.



VIURA,  
TEMPRANILLO Y  
GARNACHA



8-10°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