

reserva
DON PAULINO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Arca de Noé



CATEGORIA Y AÑADA:
Crianza 2012 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD: 100% tempranillo.

ELABORACIÓN: Tras una adecuada selección de la uva en el campo, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración más prolongada de los hollejos para una mayor extracción de taninos que permiten un envejecimiento óptimo.

ENVEJECIMIENTO: Permanece 24 meses en barrica de roble americano y otros 18 meses mínimo de crianza en botella.

FICHA DE CATA:

COLOR: Rojo rubí.

AROMA: Fruta madura, especias y bálsamos con fragancia fresca de vainilla.

GUSTO: Paladar cálido con un gusto final de intenso tostado bajo la lengua.

RETROGUSTO: Aroma expansivo y gratificante.

MARIDAJE:

Embutidos ibéricos, pescados fuertes, platos de caza, guisos especiados o picantes, carnes rojas asadas, estofadas o a la parrilla, y quesos curados.



100% TEMPRANILLO



18 MESES



24 MESES



18°C



B O D E G A
**EL ARCA
DE NOÉ**

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

www.bodegaelarcadenoe.com

info@bodegaelarcadenoe.com