

arca de noé

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Arca de Noé



CATEGORIA Y AÑADA:

Tinto Joven 2018 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD: 100% Tempranillo.

CRianza: No.

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.

CONSERVACIÓN: Lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



100%
TEMPRANILLO



15-17°C



Víctor Cardenal, 71 - San Asensio
La Rioja - 26340 - T. 941 457 231
www.bodegaelarcadenoe.com
info@bodegaelarcadenoe.com