

arca de noé

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Arca de Noé



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.

MARIDAJE: Todo tipo de pescados y mariscos.



VIURA, TEMPRANILLO
Y GARNACHA



8-10°C



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