

arca de noé

RIOJA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Bodegas Arca de Noé



CATEGORIA Y AÑADA:

Blanco Joven 2019 D.O.Ca. RIOJA.

ELABORACIÓN:

Después de un desfangado en frío durante 24 horas, fermentación del mosto limpio con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con el fin de potenciar el aroma y todas las cualidades de la viura y transmitírselas fielmente al vino.

FICHA DE CATA:

COLOR: tonalidad verdosa.

AROMA: fruta de pulpa blanca mezclada con flores blancas y albaricoque con muy buena intensidad.

GUSTO: vino fresco y alegre con sensaciones cítricas unidas a manzana, pera y piña.

RETROGUSTO: carácter de fruta y flores blancas junto con rosa blanca. Muy persistente.



100% VIURA



7-10°C



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