

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA DE NOE

.....
RESERVA
.....

Un vino único elaborado con las manos de 4 generaciones distintas de viticultores, que trabajan unidas cada día haciendo realidad un sueño que comenzó en 1953.

Un vino único elaborado con las manos de 4 generaciones distintas de viticultores, que trabajan unidas cada día haciendo realidad un sueño que comenzó en 1953.

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORIA Y AÑADA

Reserva 2014 D.O.Ca. RIOJA.
.....

VARIEDAD

100% tempranillo.
.....

ELABORACIÓN

Tras una adecuada selección de la uva TEMPRANILLO de los suelos arcillo-calcáreos de SAN ASENSIO, propiedad de la bodega, con la particularidad de fijar el color rojo, 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 36 meses en barrica de roble americano y otros 12 meses mínimo de crianza en botella.

NOTAS DE CATA

Rojo rubí de capa media, AROMA: Frutal con notas de cereza y ciruela envueltas en toques de tófí, chocolate negro y frutos secos tostados. EN BOCA: Paladar cálido con un gusto final de torrefacción y fruta compotada. 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°C



36 meses



12 meses

