

crianza
DON PAULINO

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA

Arca de Noé



CATEGORIA Y AÑADA:

Crianza 2019 D.O. Ca. RIOJA.

VARIEDAD: 100% tempranillo.

ELABORACIÓN:

Utilizando uva seleccionada la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración de los hollejos hasta alcanzar un vino con estructura adecuada para la crianza.

ENVEJECIMIENTO:

Permanece en barrica bordelesa de roble americano 12 meses y un mínimo de 3 meses de crianza en botella.

FICHA DE CATA:

Color Rojo rubí con ribetes teja de capa media. Aroma complejo de frutas rojas con toques a regaliz y vainilla, envuelto en una nube balsámica. En boca sensación fresca y suave. Retrogusto con matices de taninos dulces y azúcar tostado.

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



12 meses



3 meses



18°C



Victor Cardenal, 71 San Asensio · La Rioja · 26340

T. 941 457 231 · www.bodegaelarcadenoe.com

info@bodegaelarcadenoe.com