

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA DE NOE

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORIA Y AÑADA

Joven 2022 D.O.Ca.Rioja.

VARIEDAD

Viura, Tempranillo y Garnacha.

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.

NOTAS DE CASA

COLOR: Rosa salmón característico del clarete de San Asensio, sin similitudes.

AROMA: Frutal con recuerdo a cereza, fresa silvestres y flores, (violeta y flores blancas).

GUSTO: entrada untuosa y fresca con final de flores blancas y frutas.

RETROGUSTO: largo y persistente con recuerdos a cereza.

CONSERVACIÓN

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



Viura, Tempranillo y
Garnacha.



8-10°C

