

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA DE NOE

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORIA Y AÑADA

Joven 2022 D.O.Ca.Rioja.

VARIEDAD

100% Viura.

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.

NOTAS DE CASA

COLOR: color amarillo pajizo

AROMA: Aroma de fruta (piña, manzana, pera) con recuerdos cítricos y flores blancas.

GUSTO: vino fresco y alegre con sensaciones frutales, muy cálido e intenso.

RETROGUSTO: carácter de fruta y flores con un toque mineral, untuoso y amplio.

CONSERVACIÓN

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



100% Viura.



7-10°C

