

# ARCA DE NOÉ

## cuore

ROSA DO

Arca de Noé Cuore” es un vino creado para dar relevancia al clarete típico de San Asensio que se elaboraba durante la época en la que se fundó El Arca de Noé, en 1953, y que además lleva impreso el carácter de la “savia nueva” que ha hecho evolucionar la bodega hasta nuestros días.

### CATEGORIA Y AÑADA

Rosado Joven 2022 D.O.Ca.Rioja

### VARIEDAD

Viura, Tempranillo

### ELABORACIÓN

Método tradicional para la elaboración del famoso CLARETE de San Asensio mezclando mostos procedentes de viura como variedad blanca y tempranillo 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.

Para dar más untuosidad ha estado en contacto con lías finas hasta alcanzar la boca balsámica que percibimos en cata.

Un vino fresco y afrutado como nuestro clarete de siempre pero más largo y balsámico, marcando mucho más las frutas y las flores, muy sabroso en boca.

### NOTAS DE CASA

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

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

GUSTO: Entrada untuosa 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.



Tempranillo  
Viura



08-10°C

