

ARCA 53 es un tributo al espíritu de nuestros fundadores y a un sueño que comenzó a labrarse en 1953 y que se mantiene vivo tras 4 generaciones. Descubre un vino sin artificios que transmite en sus sabores y aromas la esencia de nuestra tierra y el carácter de nuestra gente.

ARCA 53

ARCA 53 es un tinto Tempranillo seleccionado en altura, que armoniza frutos rojos y negros frescos de viñas viejas, con la elegancia y la sensualidad de especias y bálsamos, torrefactos y vainillas. Como resultado un vino único y sorprendente.

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORÍA Y AÑADA

Tinto 2020 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD

100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

La fermentación de la uva seleccionada TEMPRANILLO tiene lugar en depósito de acero inoxidable con temperatura controlada que no supera los 24°C, realizando remontados diarios para extraer al máximo color y aromas.

ENVEJECIMIENTO

Permanece en barricas francesas nuevas durante 7 meses y un mínimo de tres meses en botella.

NOTAS DE CATA

COLOR: Rojo picota de capa alta.

AROMA: Complejo, elegante de frutos rojos y negros con recuerdos minerales.

GUSTO: Sabroso, redondo con rojos muy intensos y transmisión de fresca con notas balsámicas, recuerdos a vainilla, especias y regaliz.

RETROGUSTO: Afrutado y largo con sensación salina.

MARIDAJE

Acompañante perfecto para la cocina mediterránea: Carnes rojas asadas o a la parrilla, legumbres, pescados en salsa de tomate, verduras a la parrilla, embutidos, patés y quesos semicurados.

CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



100% Tempranillo



18°C



13 meses



3 meses

