

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA DE NOE

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORÍA Y AÑADA

Blanco Joven 2024 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 CATA

COLOR: Color amarillo pajizo con notas verdosas, brillante.

AROMA: Aroma complejo de fruta tropical, fruta blanca y recuerdos cítricos y florales.

GUSTO: La acidez le aporta frescura con un paso goloso y largo donde vuelve la fruta.

RETROGUSTO: Cítrico y goloso que invita a seguir disfrutándolo.

MARIDAJE

Todo tipo de pescados y mariscos.

CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



100% Viura



7-10°C

