

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA DE NOE

.....
C R I A N Z A
.....

Un vino único elaborado con las manos de 4 generaciones distintas de viticultores, que trabajan unidas cada día haciendo realidad un sueño que comenzó en 1953.

ARCA DE NOÉ CRIANZA es Tierra y carácter, Roble y Tempranillo, Frutas rojas y Regaliz. Intensidad y sutileza, Frescura y Suavidad. Placer en compañía.

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORÍA Y AÑADA

.....
Crianza 2021 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD

.....
100% Tempranillo.

ELABORACIÓN

.....
La fermentación de la uva seleccionada TEMPRANILLO tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración de los hollejos hasta alcanzar un vino con estructura adecuada para la crianza.

ENVEJECIMIENTO

.....
Permanece en barrica bordelesa de roble americano 14 meses y 3 meses mínimo de crianza en botella.

NOTAS DE CATA

.....
COLOR: Granate brillante.
AROMA: Aroma fresco de bayas, cereza y ciruela.
GUSTO: Cuerpo medio con sabores frutales primarios, notas a roble y especias.
RETROGUSTO: Equilibrado, redondo y con matices golosos.

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.



100% Tempranillo



18°C



14 meses



3 meses

