

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA DE NOÉ

cuore

.....
R O S A D O
.....

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.

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORÍA Y AÑADA

Rosado Joven 2024 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD

Viura y Tempranillo.

CRIANZA

En lías.

ELABORACIÓN

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

NOTAS DE CATA

COLOR: Rosa pálido, estilo provenzal.
AROMA: Fruta fresca como melocotón, cítricos y delicados matices florales que le otorgan complejidad.
GUSTO: Acidez que realza su frescura, abundantes sabores a fruta roja y una gran longitud.
RETROGUSTO: Frutal, floral y especiado.

MARIDAJE

Ideal con todo tipo de arroces, pastas y pescados.

CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



Viura
Tempranillo



8-10°C

