

SAN ASENSIO • LA RIOJA

# ARCA DE NOE

.....  
R E S E R V 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 RESERVA es Experiencia y Vanguardia, Tierra y Clima, Roble y Tempranillo. Es Especies y Bálsamos, Rojo Rubí y Teja, Fruta madura y Vainilla, Expansivo y Gratificante. Es Calidez e Intensidad, un Lujo en compañía.

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

## CATEGORÍA Y AÑADA

Reserva 2019 D.O.Ca. RIOJA.

## VARIEDAD

100% Tempranillo.

## ELABORACIÓN

Tras una adecuada selección de la uva TEMPRANILLO de los suelos arcillo-calcáreos de SAN ASENSIO, propiedad de la bodega, con la particularidad de fijar el color rojo, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración más prolongada de los hollejos para una mayor extracción de taninos que permiten un envejecimiento óptimo.

## ENVEJECIMIENTO

Permanece 36 meses en barrica de roble americano y otros 12 meses mínimo de crianza en botella.

## NOTAS DE CATA

COLOR: Granate brillante con el borde rubí.

AROMA: Frutal con notas de cereza negra y ciruela con notas de tostado, vainilla y especias.

GUSTO: Paladar cálido, con volumen y carácter de fruta dulce.

RETROGUSTO: La acidez final nos da un retrogusto largo, cálido y de especias derivadas de la madera.

## MARIDAJE

Embutidos ibéricos, pescados fuertes, platos de caza, guisos especiados o picantes, carnes rojas asadas, estofadas o a la parrilla, y quesos curados.



100% Tempranillo



18°C



29 meses



12 meses

