

SAN ASENSIO • LA RIOJA

DAVALILLO

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.

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORÍA Y AÑADA

Rosado Joven 2023 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD

Tempranillo, Garnacha y Viura.

ELABORACIÓN

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

NOTAS DE CATA

COLOR: Rosa salmón característico del clarete de San Asensio, sin similitudes.

AROMA: Predominio de frutos rojos, con notas florales y cítricas.

GUSTO: Entrada suave, paso redondo, equilibrado y limpio.

RETROGUSTO: Fresco y frutal.

MARIDAJE

Todo tipo de pastas, arroces y pescados.

CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



Tempranillo,
Garnacha, Viura



8-10°C

