

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA

DE NOÉ RIOJA

denominación de origen calificada

TEMPRANILLO
B L A N C O

Arca de Noé TEMPRANILLO BLANCO, monovarietal de tempranillo blanco, variedad exclusiva de Rioja, cultivado en altura: en parcelas de más de 600 m de altitud.

Disfruta de un vino afrutado y fresco como un aperitivo y para acompañar todo tipo de pescados y mariscos y de arroces, pastas y pescados. Uno de los vinos resultado de las últimas innovaciones de la bodega.

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORÍA Y AÑADA

Blanco Joven 2024 D.O.Ca. RIOJA.

VARIEDAD

100% Tempranillo Blanco.

CRIANZA

En lías.

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 del tempranillo blanco y transmitírselas fielmente al vino.

Para dar más untuosidad ha estado en contacto con lías finas hasta alcanzar la boca balsámica que percibimos en cata.

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo pálido con reflejos dorados, limpio y brillante.

AROMA: Aroma fruta blanca y tropical, acompañado de toques cítricos, dulces y flores blancas como la manzanilla.

GUSTO: Voluminoso y fresco, con un toque mineral que lo hace más complejo.

RETROGUSTO: Final envolvente con una acidez equilibrada que potencia su frescura y su carácter frutal.

MARIDAJE

Con cocina mediterránea, mariscos y pescado azul. Todo tipo de pescados y mariscos.

CONSERVACIÓN

Lugar fresco y seco al abrigo de la luz.



100% Tempranillo blanco



8-10°C

