



ARCA DE NOE

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

ELABORACIÓN

Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y aplicando remontados suaves diarios con el fin de potenciar la extracción de color y aromas francos, características del tinto de San Asensio.

MARIDAJE

Versátil y afrutado, ideal tanto para disfrutar en un consumo informal como para acompañar carnes y asados, platos de caza, embutidos y quesos curados.

13.3% vol.
Servicio 15°C-17°C
Contiene **sulfitos**
Apto para veganos



TIPO DE VINO Y AÑADA

Tinto joven 2025 DOCa Rioja

VARIEDAD

100% Tempranillo

NOTA DE CATA

Se presenta con un atractivo color rojo picota con ligeros matices violáceos, limpio y brillante.

En nariz muestra una intensidad media-alta, con predominio de aromas de frutos rojos como fresa y frambuesa, con matices de frutas con hueso como ciruelas y cerezas. El conjunto aromático se completa con sutiles notas especiadas y un delicado recuerdo a caramelo de violeta que aporta complejidad y personalidad.

En boca ofrece una expresión franca y muy frutal; es un vino muy fresco y jugoso, con la fruta bien integrada y un paso por boca ágil y equilibrado dejando un final vivo, aromático y muy agradable.