



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

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.

MARIDAJE

Un vino versátil y con personalidad, ideal tanto para disfrutar en momentos informales como para acompañar arroces, pescados y carnes blancas

13.4 % vol.
Servicio 8°C-12°C
Contiene **sulfitos**
Apto para veganos



TIPO DE VINO Y AÑADA

Rosado joven 2025 DOCa Rioja

VARIEDAD

Viura, Garnacha y Tempranillo

NOTA DE CATA

Se presenta con un delicado color rosa eglantina, de tonalidad pálida con sutiles matices de albaricoque y melocotón. Un tono refinado y natural, de inspiración silvestre, que evoca la rosa mosqueta transmitiendo dulzura, frescura y una elegancia discreta.

En nariz se muestra expresivo y complejo, con un claro protagonismo de los frutos rojos frescos que se entrelazan con agradables notas florales. A medida que se abre, aparecen recuerdos a albaricoque que aporta profundidad y un carácter juguetón al conjunto.

En boca resulta fresco y envolvente, con un paso amplio y muy agradable. Se confirman las sensaciones de fruta roja, acompañadas de una acidez equilibrada que aporta viveza y armonía. El final es largo, sugerente y dinámico, dejando una impresión alegre y seductora que no pasa desapercibida.