

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

ELABORACIÓN

Después de un desfogado 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 de la viura y transmitirlas fielmente al vino.

MARIDAJE

Versátil, ideal tanto para un consumo informal como para acompañar con acierto primeros platos, aperitivos, verduras y pescados.

12.5% vol.
Servicio 7°C-10°C
Contiene **sulfitos**
Apto para veganos



TIPO DE VINO Y AÑADA

Blanco joven 2025 DOCa Rioja

VARIEDAD

100% Viura

NOTA DE CATA

Presenta un atractivo color amarillo pálido con reflejos verdosos, limpio y brillante.

En nariz se muestra elegante y expresivo, combinando complejidad y sutileza. Destacan aromas de carácter tropical y notas cítricas, acompañadas por una agradable presencia de fruta blanca, como pera y melocotón blanco.

En boca es fresco y dinámico, con un paso ágil y claramente afrutado. La acidez bien integrada aporta vivacidad y sensación refrescante. El final es persistente y atractivo, dejando un recuerdo mineral que invita a seguir bebiendo