

ARCA DE NOE

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM

CATEGORÍA Y AÑADA: Tinto joven 2025 DOCa Rioja

VARIEDAD: 100% Tempranillo

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.

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.

RECOMENDACIONES

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.

Tª de consumo: 15°C-17°C

Condiciones de conservación: Lugar fresco y seco; alejado de la luz.

13.3 % Vol
Contiene sulfitos
Apto para veganos.

