

ARCA DE NOE

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM



CATEGORÍA Y AÑADA: Rosado joven 2025 DOCa Rioja

VARIEDAD: Viura, Garnacha y Tempranillo

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

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, fresca 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.

RECOMENDACIONES

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

Tª de consumo: 8°C-12°C

Conservación: Lugar fresco y seco; alejado de la luz

13.4 % vol.
Contiene sulfitos
Apto para veganos

