

ARCA DE NOE

WWW.BODEGAELARCADENOE.COM



CATEGORÍA Y AÑADA: Blanco Joven 2025 D.O.Ca.Rioja

VARIEDAD: 100% Viura

ELABORACIÓN: Después de un desfangado 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 transmitírselas fielmente al vino.

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.

RECOMENDACIONES

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

Tª de consumo: 7°C–10°C

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

12.5 % Vol
Contiene sulfitos
Apto para veganos.

