

SAN ASENSIO • LA RIOJA

# ARCA

## DE NOÉ RIOJA

denominación de origen calificada

.....  
**TEMPRANILLO**  
B L A N C O  
.....

Arca de Noé TEMPRANILLO BLANCO, monovarietal de tempranillo blanco, variedad exclusiva de Rioja, cultivado en altura: en parcelas de más de 600 m de altitud. Disfruta de un vino afrutado y fresco como un aperitivo y para acompañar todo tipo de pescados y mariscos y de arroces, pastas y pescados. Uno de los vinos resultado de las últimas innovaciones de la bodega.



**CATEGORIA Y AÑADA:** Blanco Joven 2025 D.O.Ca.Rioja

**VARIEDAD:** 100% Tempranillo Blanco.

**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 del Tempranillo Blanco. Finalmente mantenemos el vino en crianza sobre lías durante meses para fijar y potenciar aún más las cualidades de este blanco tan especial.

**NOTA DE CATA:** De color amarillo pálido con delicados reflejos verdosos, se presenta limpio y brillante.

En nariz despliega una expresión aromática marcada por la fruta blanca y tropical, acompañada de agradables notas cítricas dulces y sutiles recuerdos de flores blancas, como la manzanilla.

En boca es voluminoso y fresco, con un matiz mineral que aporta profundidad y complejidad.

El final es envolvente y equilibrado, con una acidez bien integrada que realza su frescura y refuerza su carácter frutal.

### RECOMENDACIONES:

**Maridaje:** Ideal para acompañar la cocina mediterránea, combinando especialmente bien con mariscos y platos elaborados con pescado azul.

**Tª de consumo:** 8°C-10°C.

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

12.46 % Vol  
Contiene sulfitos  
Apto para veganos.

