

SAN ASENSIO • LA RIOJA

ARCA DE NOÉ

cuore

ROSA DO

Arca de Noé CUORE es un vino creado para dar relevancia al clarete típico de San Asensio que se elaboraba durante la época en la que se fundó El Arca de Noé, en 1953, y que además lleva impreso el carácter de la "savia nueva" que ha hecho evolucionar la bodega hasta nuestros días.

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. Para dar más untuosidad ha estado en contacto con lías finas hasta alcanzar la boca sedosa que percibimos en cata.

NOTA DE CATA: Se presenta con un delicado color rosa melocotón, brillante y limpio, con una lágrima fina que denota cierta estructura. En nariz presenta una intensidad media-alta y buena complejidad; con un primer impacto de piel de melocotón y frutas de hueso, acompañado de notas de fruta blanca, matices frescos y cítricos. En boca se muestra equilibrado y fresco, con una acidez alta y bien integrada que aporta tensión y volumen, manteniendo un buen equilibrio entre acidez y grasa. En retrogusto reaparecen las notas frutales percibidas en nariz, especialmente el melocotón, dejando un final largo, fresco y persistente con marcado carácter frutal..

RECOMENDACIONES

Maridaje: Un vino versátil y expresivo, perfecto tanto para disfrutar con aperitivos como para acompañar pescados grasos, sushi y arroces.

Tª de consumo: 8°C-10°C

Conservación: Lugar fresco y seco; alejado de la luz.

13.2 % vol.
Contiene sulfitos
Apto para veganos

