

# Davalillo

RIOJA  
denominación de origen calificada

*Arca de Noé*  
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 de la viura y transmitírselas fielmente al vino.

**FICHA DE CATA:** Vino de aroma intenso, complejo de flores y fruta asimilable a melocotón. Color muy pálido y brillante, con reflejos nacarados. En boca tiene una impresión levemente ácida que recorre el paladar dejando una sensación fresca que se mantiene persistiendo un sabor dulzón bajo la lengua.

**MARIDAJE:** Todo tipo de pescados y mariscos.



100% VIURA



7-10°C



B O D E G A  
E L A R C A  
D E N O É

Victor Cardenal, 71  
San Asensio - La Rioja - 26340  
T. 941 457 231 F. 941 457 000

[www.bodegaelarcadenoe.com](http://www.bodegaelarcadenoe.com) [info@bodegaelarcadenoe.com](mailto:info@bodegaelarcadenoe.com)