

Davalillo

RIOJA
denominación de origen calificada

Arca de Noé
rosado



ELABORACIÓN: Método tradicional para la elaboración del famoso CLARETE de San Asensio mezclando mostos procedentes de viura como variedad blanca y tempranillo y garnacha como variedades tintas 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.

FICHA DE CATA: Vino aromático de carácter floral y frutal, rico en matices.

Color rosa salmón característico de San Asensio, sin similitudes.

Frescura moderadamente ácida en boca, bien dotada de sabores, con un gran equilibrio acidez-cuerpo, suave y largo.

MARIDAJE: Todo tipo de pastas, arroces y pescados.



VIURA, TEMPRANILLO Y GARNACHA.



8-10°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 info@bodegaelarcadenoe.com