

crianza
DON PAULINO
RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
Arca de Noé



ELABORACIÓN: Utilizando uva seleccionada la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración de los hollejos hasta alcanzar un vino con estructura adecuada para la crianza.

ENVEJECIMIENTO: Permanece en barrica bordelesa de roble americano 12 meses y 3 meses mínimo de crianza en botella.

FICHA DE CATA: Color de capa media alta, con matices cereza en los bordes, limpio y brillante.

Complejo aroma de frutas dominando sobre un sutil roble. En boca sensación fresca y suave en el paladar, quedando matices de taninos dulces y azúcar tostado que confiere al vino cierto toque balsámico.

MARIDAJE: Acompañante perfecto para la cocina mediterránea: Carnes rojas asadas o a la parrilla, legumbres, pescados en salsa de tomate, verduras a la parrilla, embutidos, patés y quesos semicurados.



100% TEMPRANILLO



3 MESES



12 MESES



16-18°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