

reserva  
**DON PAULINO**  
RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
*Arca de Noé*



**ELABORACIÓN:** Tras una adecuada selección de la uva en el campo, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración más prolongada de los hollejos para una mayor extracción de taninos que permiten un envejecimiento óptimo.

**ENVEJECIMIENTO:** Permanece 24 meses en barrica de roble americano y otros 18 meses mínimo de crianza en botella.

**FICHA DE CATA:** Color rojo rubí con matices teja.  
Aroma complejo de especias y bálsamos con fragancia de roble.  
Suave en boca en primer contacto, resulta persistente en la salida.  
Vino bien equilibrado y con sabores a torrefacto.

**MARIDAJE:** Embutidos ibéricos, pescados fuertes, platos de caza, guisos especiados o picantes, carnes rojas asadas, estofadas o a la parrilla, y quesos curados.



100% TEMPRANILLO



18 MESES



24 MESES



16-18°C



BODEGA  
EL ARCA  
DE NOÉ

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)