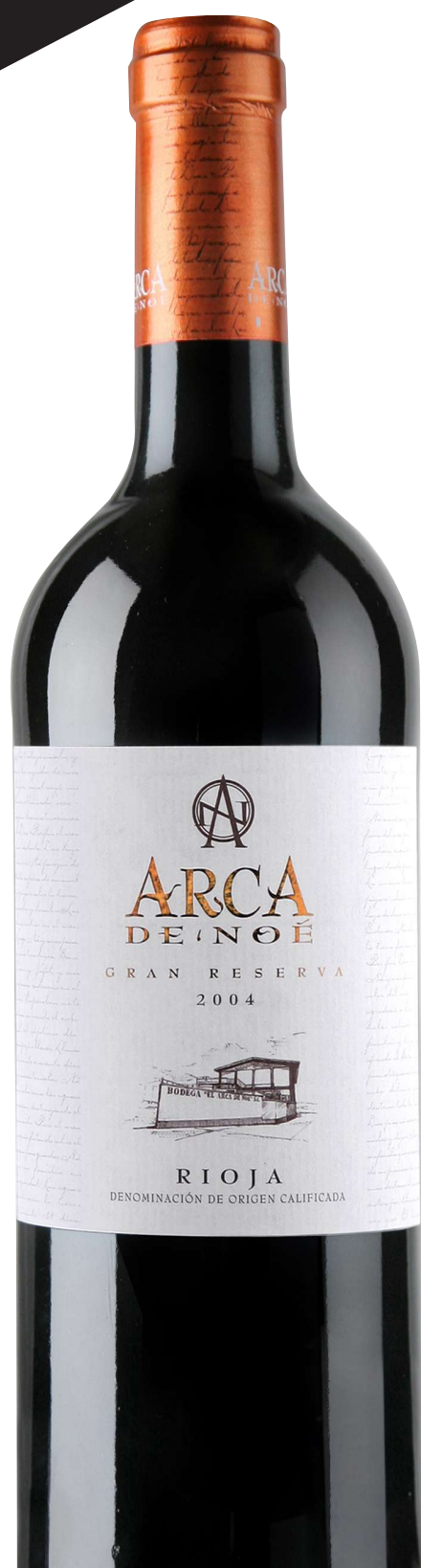


# ARCA DE NOÉ

GRAN RESERVA  
2004



**ELABORACIÓN:** Tras una selección minuciosa de uva en el campo, la fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Una maceración del hollejo más prolongada para una máxima extracción de polifenoles, ofrece como resultado un vino con una estructura y un potencial aromático aptos para un envejecimiento mas largo.

**ENVEJECIMIENTO:** Permanece en barrica de roble americano 30 meses y otros 30 meses mínimo de crianza en botellero.

**FICHA DE CATA:** Color rojo rubí envuelto en tonalidades teja. Limpio y brillante.

Aroma complejo de tono balsámico con destellos de naranja, avellana, regaliz y canela que envuelven al aroma del roble. Redondo y untuoso en boca. Estructura compleja donde una moderada acidez le confiere frescura. Sus taninos nobles están perfectamente ensamblados ofreciéndonos un final en boca sedoso, cálido y persistente.

**MARIDAJE:** Grandes asados de carne roja, foie, platos de caza, quesos muy curados, embutidos ibéricos, guisos especiados o picantes.



100% TEMPRANILLO

30 MESES



30 MESES



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)