

RIOJA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA  
MONTE  
SAN QUILEZ  
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



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)