

RIOJA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
MONTE
SAN QUILEZ
TINTO



ELABORACIÓN: Fermentación en depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y aplicando remontados suaves diarios con el fin de potenciar la extracción de color y aromas francos, características del tinto de San Asensio.

FICHA DE CATA: Aromas primarios, intensos de frutas rojas (moras, frambuesas, grosellas,...) típicos del Tempranillo.

Color rojo picota de capa media-alta con tonos violáceos. Intenso en boca, sabroso, frutal y muy persistente con recuerdos a regaliz.

MARIDAJE: Todo tipo de carnes, caza y quesos.



100% TEMPRANILLO



15-17°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 info@bodegaelarcadenoe.com