



# BODEGA ARCA DE NOÉ



**DAVALILLO  
TINTO**



**DAVALILLO  
BLANCO**



**DAVALILLO  
ROSADO**

# Davalillo

RIOJA  
denominación de origen calificada

*Arca de Noé*  
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



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](http://www.bodegaelarcadenoe.com) [info@bodegaelarcadenoe.com](mailto:info@bodegaelarcadenoe.com)

# Davalillo

RIOJA  
denominación de origen calificada

*Arca de Noé*  
blanco



**ELABORACIÓN:** Después de un desfangado en frío durante 24 horas, fermentación del mosto limpio con temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con el fin de potenciar el aroma y todas las cualidades de la viura y transmitírselas fielmente al vino.

**FICHA DE CATA:** Vino de aroma intenso, complejo de flores y fruta asimilable a melocotón. Color muy pálido y brillante, con reflejos nacarados. En boca tiene una impresión levemente ácida que recorre el paladar dejando una sensación fresca que se mantiene persistiendo un sabor dulzón bajo la lengua.

**MARIDAJE:** Todo tipo de pescados y mariscos.



100% VIURA



7-10°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](http://www.bodegaelarcadenoe.com) [info@bodegaelarcadenoe.com](mailto:info@bodegaelarcadenoe.com)

# Davalillo

RIOJA  
denominación de origen calificada

*Arca de Noé*  
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



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](http://www.bodegaelarcadenoe.com) [info@bodegaelarcadenoe.com](mailto:info@bodegaelarcadenoe.com)