





## DON PAULINO CRIANZA

2021

Uvas: 100% Tempranillo

Amadurecimento: Permanece em barrica bordalesa de carvalho americano por 14 meses e um mínimo de 3 meses de maturação em garrafa.

**Graduação Alcoólica: 14%** 

Temperatura: 16-18°C

Vinícola: Bodega Arca de Noé

Origem: Rioja, Espanha



Notas de Prova: Visualmente, este vinho apresenta uma cor granada brilhante. Ao olfato (nariz), revela um aroma fresco, com notas proeminentes de bagas, cereja e ameixa. No paladar (gosto), é um vinho de corpo médio, onde se destacam os sabores frutados primários, habilmente complementados por notas de carvalho e especiarias. O final (retrogosto) é notavelmente equilibrado e redondo, deixando uma agradável persistência com matizes golosos (adocicados).



**Técnica de Vinificação:** É elaborado a partir da uva Tempranillo selecionada, fermentada em aço inoxidável sob temperatura controlada e com maceração das películas para extrair cor e estrutura. O vinho é então maturado em barrica bordalesa de carvalho americano por 14 meses, definindo seu caráter "Crianza". Este processo confere ao vinho um corpo médio e cor granada brilhante, com notas de carvalho e especiarias que se somam aos sabores frutados primários no paladar.



**Harmonize com:** Culinária mediterrânea, Carnes vermelhas assadas ou grelhadas, leguminosas, peixes em molho de tomate, legumes grelhados, enchidos, patês e queijos semicurados.