



LIBERWINES



DON PAULINO TINTO

2024

Uvas: 100% Tempranillo

Amadurecimento: Fermentação em tanques de aço inoxidável

Graduação Alcoólica: 13.7%

Temperatura: 15 – 17°C.

Vinícola: Bodega Arca de Noé

Origem: Rioja, Espanha



Notas de Prova: O vinho revela uma experiência sensorial harmoniosa. Sua cor é um vermelho violeta de capa média. No nariz, o vinho expressa um aroma cativante de frutos vermelhos silvestres, cereja e alcaçuz (regaliz). Na boca, o vinho oferece uma entrada suave, evoluindo para uma passagem redonda, marcada por um tanino guloso (doce). O retrogosto é fresco, longo e frutado.



Técnica de Vinificação: Elaborado exclusivamente com 100% da casta Tempranillo. A técnica de vinificação envolve a fermentação em depósitos de aço inoxidável com rigoroso controlo de temperatura. Durante o processo, são aplicadas remontagens suaves diárias com o objetivo de potenciar a extração de cor e de aromas francos, características distintivas do tinto de San Asensio.



Harmonize com: Todos os tipos de pratos que levam arroz, massas e peixes.