





DON PAULINO ROSADO

2024

Uvas: Viura, Garnacha e Tempranillo

Amadurecimento: Fermentação em

tanques de aço inoxidável

Graduação Alcoólica: 13,3%

Temperatura: 8 - 10°C.

Vinícola: Bodega Arca de Noé

Origem: Rioja, Espanha



Notas de Prova: Apresenta uma cor rosa salmão característica do clarete de San Asensio, sem similaridades. No nariz, predomina o aroma de frutos vermelhos, complementado por notas florais e cítricas. Ao degustar, oferece uma entrada suave, um paladar redondo, equilibrado e limpo, finalizando com um retrogosto fresco e frutado.



Técnica de Vinificação: Método tradicional de produção do famoso CLARETE San Asensio, misturando mostos de Viura (variedade branca) e Tempranillo (variedade tinta) na proporção de 3 para 1. Fermentação do mosto limpo em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura para preservar e realçar os aromas típicos do CLARETE.



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