

Davalillo Rosado



Aromático, floral, frutal y complejo. Elaborado mediante el método tradicional para la elaboración del clarete.

Calificación Sin calificación

Precio

precio 2,66 €

[Haz una pregunta sobre este producto](#)

Fabricante: [Davalillo](#)

Descripción

Davalillo Rosado

Davalillo **Rosado** es un vino de tipo **Clarete de San Asensio** elaborado mediante los métodos tradicionales típicos de este estilo a través de la mezcla de mostos procedentes de uvas Viura, Tempranillo y Garnacha en una proporción de 3 a 1, cultivadas en viñedos con suelos arcillo-calcáreos. La fermentación se lleva a cabo en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. De esta forma se conserva todo el aroma, sabor y propiedades del Clarete clásico. Lo elabora **Bodega Arca de Noé**, una cooperativa situada en Las Cuevas de San Asensio en La Rioja Alta, fundada en 1953 por vicultores de la localidad.

Notas de Cata

Color rosa salmón típico del Clarete. Aroma frutal y floral lleno de matices. En boca es fresco y ligeramente ácido, muy equilibrado y con un

gran cuerpo. Se puede tomar acompañando todo tipo de pastas, arroces y pescados. Se recomienda servirlo a una temperatura de 8-10° C.



Comentario

Sé el primero en escribir un comentario sobre este producto.