



Varietal: 100% Tinto Fino (Tempranillo).

Grado alcohólico: 14,5 %vol.

Fermentación alcohólica: 28° C, con 3 días de maceración pre-fermentativa en frío.

Servicio: 16 - 18° C. Se recomienda decantar.

Maridaje: Cocina mediterránea, platos de cuchara y pescados azules.

Filosofía:

Elaborado con uvas procedentes de nuestros viñedos de Curiel, con suelos profundos de carácter franco arenoso calcáreo, y de Bocos, con suelos aluviales de cascajo, arena y arcilla.

Arco de Curiel Crianza ha permanecido un mínimo de 12 meses en barricas de roble francés y americano, de tostado medio y grano fino y tras su posterior afinamiento en botella, muestra todo su esplendor como fiel reflejo de la personalidad de nuestros viñedos.

Notas de cata:

Color rojo picota, con ribete amarotado.

Nariz fresca, amplia y elegante, con notas de frutos rojos y negros, como el frésón, la mora y la cereza, que se fusionan con las fragancias del terroir.

Los aromas a caramelo de tofe, regaliz, hoja de tabaco y cacao se funden sobre un agradable fondo mentolado.

En boca es carnoso y fresco, con un peso de fruta intenso, sabroso, redondo y complejo en retronasal.

Armónicos taninos que le auguran una larga vida en botella.

Debido a su cuidadosa elaboración tradicional se aconseja decantar.

