Un nuevo estilo de Rioja

C/ San Isidro, 46
26509 Alcanadre, La Rioja (España)
www.aradon.es
T.(+34) 941 165 036
info@aradon.es

ARADÓN
Cultivando el disfrute

VINO DE PARCELA 14,5% vol.
D.O. Calificada Rioja

VARIEDADES:
70% Tempranillo, 15% Garnacha y 15% Graciano.

VIÑEDO:
Momento forma parte de la colección Parcelas de Aradón.
18 hectáreas de viñedo repartidos en pequeñas parcelas de viñedos en vaso con una edad entre 35 y 100 años , situados en cotas de 450 a 550 metros de altitud.

ELABORACIÓN:
Vinificación tradicional con despalillado 100%. Maceración con los hollejos 18 días con continuos y suaves remontados. Fermentación maloláctica en depósito de hormigón.

CRIANZA:
6 meses en barrica nueva de roble francés y americano.

PRESENTACIÓN:
Botella 75cl, en caja de 6 botellas.

NOTAS DE CATA:
Déjate sorprender por un **nuevo estilo de Rioja,** lleno de personalidad y descaradamente joven, que atrapa y conquista a cada sorbo.
En nariz se sienten la **madurez y la juventud** al mismo tiempo. Recuerdos de **fruta roja** y toques silvestres.
En boca nos invita a beber gracias a su **textura, calidez y frescura.**
El Rioja que no es joven ni crianza, es Momento.

TEMPERATURA DE CONSUMO:
16-18º C

MARIDAJE:
Ideal para tomarlo solo o acompañado. Un vino muy versátil. Perfecto compañero de pasta, pollo, pizza, embutidos, tapas y aperitivos.

2018 · 91 TIM ATKIN POINTS
2019 · 91 TIM ATKIN POINTS Y 90 ROBERT PARKER POINTS

Cultivando el disfrute