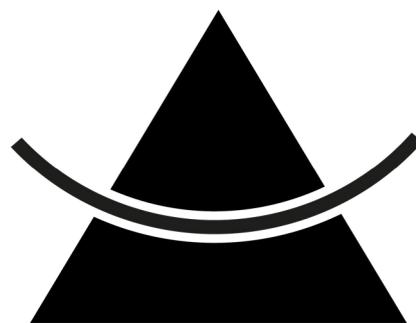


*Un crianza que  
sorprende  
y convence*



**ARADÓN**  
*Cultivando el disfrute*

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

**VARIETADES:**

80% tempranillo, 10% Garnacha y 10% Graciano.

**VIÑEDO:**

Calzadas forma parte de la colección Parcelas de Aradón:

viñedos seleccionados de más de 50 años, suelos de roca madre poco fértiles y exigentes donde solamente la vid, el almendro y el olivo tienen la capacidad de sobrevivir.

**ELABORACIÓN:**

Elaboración tradicional en depósito de acero con 20 días de maceración. Fermentación maloláctica en depósito de hormigón.

**CRianza:**

14 meses en barrica de roble francés y americano. Crianza en botella de mínimo 14 meses.

**PRESENTACIÓN:**

Botella 75cl, en caja de 6 botellas.

**NOTAS DE CATA:**

¡Qué aromas! Bienvenida estructura, volumen y futuro. Un crianza **jugoso, amplio y envolvente** para evadarte y disfrutar de un paseo entre **notas mentoladas, frutos del bosque y regaliz.**

Sutil, elegante e increíblemente tentador.

Creando tendencia, **un crianza que sorprende y convence.**

**TEMPERATURA DE CONSUMO:**

16-18° C

**MARIDAJE:**

Ideal para acompañar asados (cochinillo, cordero...), platos de pescados al horno (rodaballo, lenguado, salmón) cocina asiática (wok o shushi) y todo tipo de carnes rojas.

Cultivando el disfrute



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