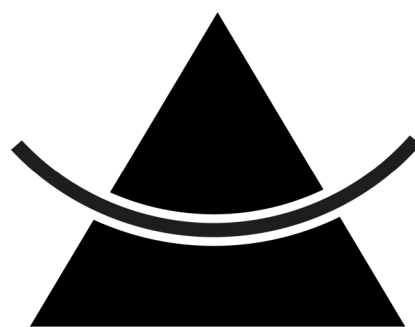


2.100
botellas
numeradas

*Un vino,
infinitas
posibilidades*



ARADÓN
Cultivando el disfrute

VINO DE PARCELA 13,5% vol.
D.O. Calificada Rioja

VARIEDADES:
100% Graciano.

VIÑEDO:
Situados en cotas de 400 a 600 metros de altitud sobre laderas orientadas al este, en terrenos arcillo calcáreos.

ELABORACIÓN ARTESANAL:
Vendimia manual y posterior selección en cinta. Elaboración en tanques de hormigón y fermentación maloláctica en barrica de roble francés de grano extrafino de 500l.

CRIANZA:
7 meses de crianza en barrica de roble francés y huevo de hormigón.

TEMPERATURA DE CONSUMO:
8-10 ° C

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

NOTAS DE CATA:
Aradón Graciano expresa a la perfección la esencia de la variedad Graciano, **autóctona** de La Rioja, **expresivo y puro**.

Repleto de aromas vivos, frescos pero sobre todo emocionantes, con **frutos rojos silvestres**, matices minerales y notas de **eucalipto y menta**.

Tiene nervio y garra. **Complejo y sabroso**.

Especialmente recomendado para las personas curiosas y atrevidas, ávidas de emociones fuertes.

Es un tesoro a descubrir que no te dejará indiferente.

MARIDAJE:
Ideal con carnes de cerdo ibérico como una presa o incluso una pluma ibérica.

Delicioso con una merluza plancha o una dorada a la espalda.

Platos de setas suaves de primavera.

Para los más atrevidos os sugerimos maridarlos con postres de chocolate.

2019 · 92 ROBERT PARKER POINTS

Cultivando el disfrute

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

