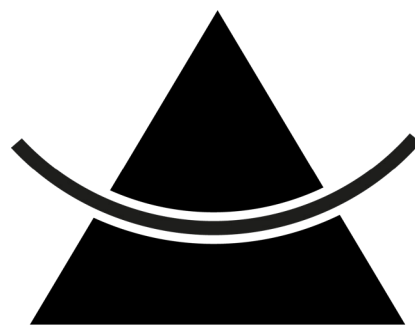


2.170
botellas
numeradas

*La promesa
de volver a
los orígenes*



ARADÓN
Cultivando el disfrute

VINO DE PARCELA 15 % vol.
D.O. Calificada Rioja

VARIEDADES:

100 % Garnacha.

VIÑEDO:

4 pequeñas parcelas de más de 85 años cultivadas en vaso, de suelos arcillo calcáreo y producciones inferiores a 1800 kg por hectárea.

ELABORACIÓN ARTESANAL:

Vendimiado en cajas de 18 kilos, fermenta en barricas de 500 litros de roble francés grano extrafino. Dos tercios maduran en barrica y 1 tercio en huevo de hormigón.

CRIANZA:

14 meses en barrica de roble francés y huevo de hormigón.

PRESENTACIÓN:

Botella de 75cl, en estuche de madera de 1 ó de 6 botellas.

NOTAS DE CATA:

Queremos expresar en cada botella la personalidad más pura de la Garnacha, su **singularidad, frescura y elegancia**.

Nuestra promesa de volver a los orígenes y recuperar la variedad de Garnacha, **exquisita y pura**, que durante miles de años reinó majestuosa en nuestros viñedos.

Por la **complejidad y elegancia** de sus aromas a **fruta roja**, fresones, **toques florales y notas salinas**, por su volumen en boca, por sus taninos finos y muy vivos, por su **alta acidez, concentración y frescura** es un vino de esos que no se olvidan.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

16-18° C

MARIDAJE:

Perfecto para carnes, asados, a la plancha ó a la barbacoa.

Ideal con quesos curados, ensaladas y comidas especiadas, arroces y pastas.

2018 · 91 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

