

*Un crianza que
sorprende
y convence*



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



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

VARIEDADES:

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

VIÑEDO:

Calzadas forma parte de la colección Parcelas de Aradón: viñedos seleccionados de mas de 50 años , suelos de roca madre poco fértiles y exigentes dónde 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 evadirte 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:

16-18º 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