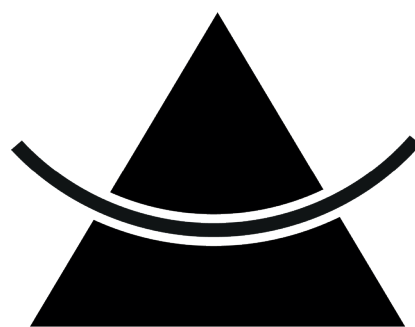


*Un nuevo estilo  
de Rioja*



**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:**

16-18° 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**

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)

