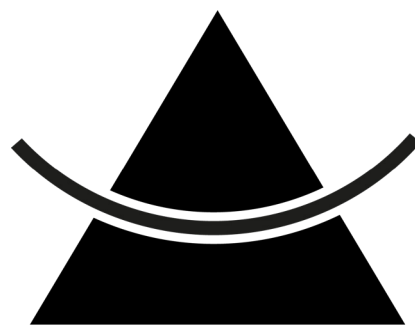


*Otra forma
de madurar*



ARADÓN
Cultivando el disfrute

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

VARIETADES:

90% Tempranillo, 5% Garnacha y 5% Mazuelo.

VIÑEDO:

Todos nuestros vinos proceden de viñedos propios integrados en el patrimonio natural en los términos de Alcanadre y Ausejo.

Viñedos de más de 50 años en suelos muy pobres y con ligeras pendientes con rendimientos inferiores a 3.000 kilos.

ELABORACIÓN:

Vendimia manual. Fermentación espontánea con levaduras propias y temperaturas inferiores a 26°.

CRIANZA:

18 meses de crianza en bodega de roble francés y americano. Posterior crianza con un mínimo de 18 meses en botella.

PRESENTACIÓN:

Botella 75cl, en caja de 6 ó 12 botellas.

NOTAS DE CATA:

Es **delicado, elegante** con deliciosos aromas de **tostados, ahumados**, recuerdos minerales y de **sotobosque** en armonía con una fruta negra madura.

Es un vino largo, de **rica acidez** y la **frescura** necesaria para seguir bebiendo otra copa.

Saborealo despacio y con calma porque este vino tiene 7 años de vida y no conoce la prisa.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

16-18° C

MARIDAJE:

Platos elaborados con muchos matices de sabor. Ideal para acompañar en guisos, pescados en salsa, quesos curados, carnes rojas, asados e incluso postres de fruta negra.

2014 · 90 ROBERT PARKER POINTS

2016 · 90+ 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

