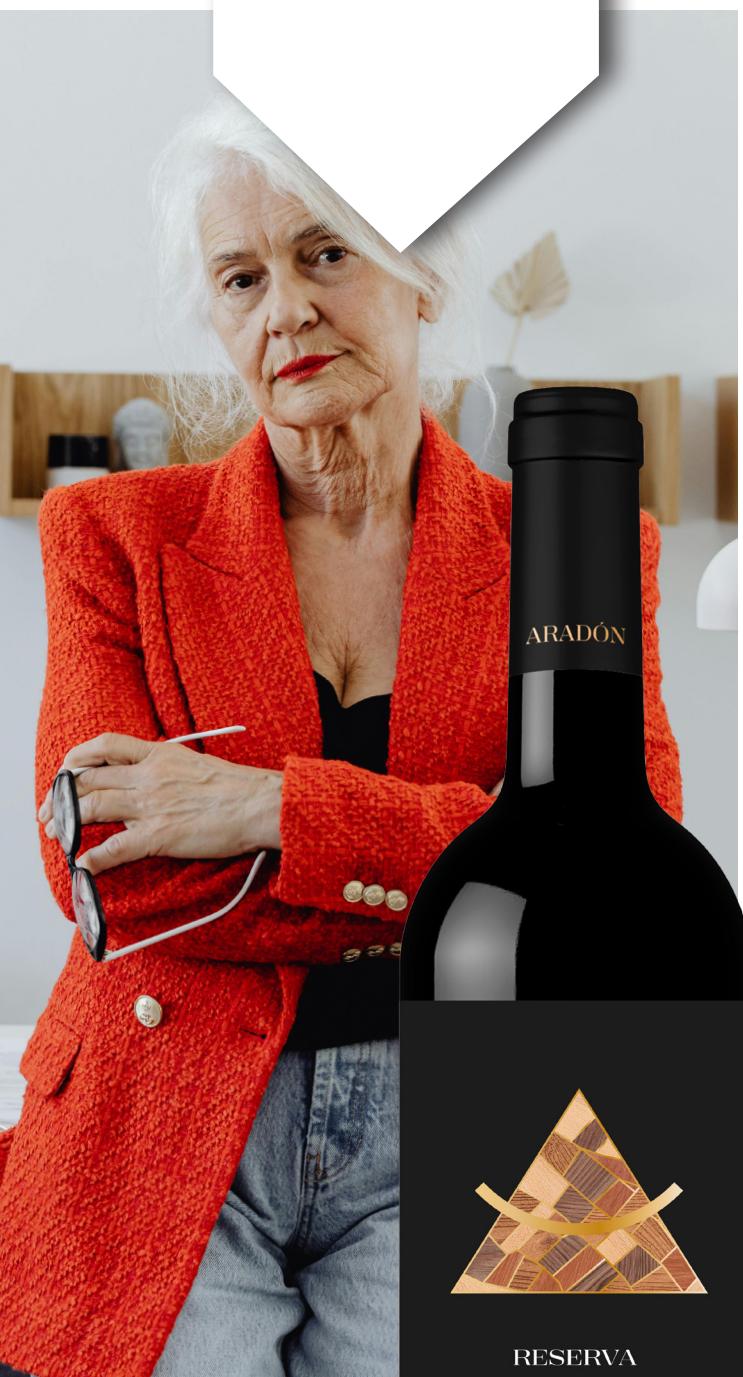


Otra forma  
de madurar



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)



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

### **VARIEDADES:**

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 26º.

### **CRIANZA:**

18 meses de crianza en barrica 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.

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

### **TEMPERATURA DE CONSUMO:**

16-18º 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*