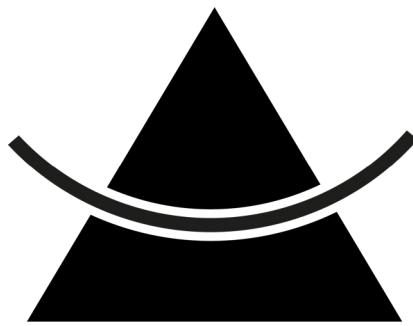


2.287
botellas
numeradas

*Un mundo
por descubrir*



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



ARADÓN
Cultivando el disfrute

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

VARIEDADES:

100% Tempranillo de viñedo de 100 años.

VIÑEDO:

Elaborado con uvas de 3 pequeñas parcelas de cepas retorcidas por el paso del tiempo cultivadas en laderas de suelos pobres, con rendimientos inferiores a 2000 kilos por hectárea.

ELABORACIÓN ARTESANAL:

Vendimiado en cajas de 18 kilos y fermentado en barricas de 225 litros de roble francés grano extrafino, con fermentación maloláctica en barrica con frecuentes batonages para mantener las lías finas en suspensión.

CRIANZA:

18 meses en barrica de roble francés. Posterior crianza en botella con un mínimo de 14 meses.

PRESENTACIÓN:

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

NOTAS DE CATA:

¿Has oído hablar del néctar que surge de cepas viejas, retorcidas y cuarteadas por el paso de los años? Coordenadas es un vino de **artesanía**, una **delicia** de apenas 2.200 botellas que nos muestra el sabor del paso del tiempo.

Un baile de aromas que van circulando entorno a la copa, desde los **frutos negros silvestres**, a ligeros **toques ahumados**, pasando por **notas florales y minerales**.

Cuando pasamos a la boca y nos entregamos al disfrute, descubrimos un tempranillo **complejo, maduro, personal y especial** de principio a fin.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

16-18º C

MARIDAJE:

Perfecta combinación con platos elaborados como guisos, estofados, asados, pescados en salsa y todo tipo de carnes.

Cultivando el disfrute