

ARADON

RIOJA



RESERVA

ORIGEN D.O.Ca RIOJA

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

VIÑEDO Elaborado con nuestras mejores uvas seleccionadas de las zonas más altas y de viñedos de más de 50 años con rendimientos inferiores a 3.000 kilos por hectárea.

ELABORACIÓN Cada año en función de las características propias de la cosecha, el vino permanece en bodega de roble francés el tiempo necesario para lograr el equilibrio perfecto entre la fruta y los matices aportados por la bodega (mínimo 18 meses), completándose su evolución mediante una prolongada estancia en botella de al menos 16 meses.

NOTAS DE CATA El resultado de esta cuidadosa selección y elaboración es un vino con alma, un vino de carácter propio de capa alta con un atractivo color picota oscuro.

En nariz aparecen envolventes aromas tostados, ahumados, especiados en armonía con los frutos negros.

En boca es de entrada amable en cuyo recorrido se van haciendo presentes suaves y sedosos taninos que lo hacen largo y elegante.

TEMPERATURA DE CONSUMO 16-18° C