

ARADON

RIOJA



TINTO

ORIGEN D.O.Ca RIOJA

VARIEDADES 90 % Tempranillo, 10 % Garnacha.

VIÑEDO Situados en cotas de 400 a 600 metros de altitud sobre laderas orientadas al este, en terrenos arcillo calcáreos.

ELABORACIÓN Una vez determinado el momento óptimo de maduración se vendimia y se encuba la uva despalillada, sometiéndose a una premaceración en frío. Posteriormente tiene lugar la fermentación alcohólica a temperatura controlada con suaves y continuos remontados que nos permiten extraer los elegantes aromas característicos de la uva en esta zona.

NOTAS DE CATA El resultado es un vino de intenso color rojo picota con ribetes violáceos.

De nariz envolvente en la que aparecen aromas frutales como moras y frutos rojos muy bien ensamblados con aromas florales.

En boca es de entrada amable y se va desplegando a través de su recorrido, con un paso muy elegante. Complejo y con muchos matices

TEMPERATURA DE CONSUMO 14-16 ° C