

Crianza

BODEGAS
ARADON
2017 D.O. Rioja
COLECCIÓN ARADON

VINO DE PUEBLO. 14,5% Vol.

VARIEDADES:

90% Tempranillo, 5% Garnacha, 5 %
Graciano.

VIÑEDO:

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

Viñedos en suelos poco profundos y ligera pendiente.

ELABORACIÓN:

Las variedades se vinifican por separado para obtener todas sus cualidades. Posteriormente se realiza el coupage antes de reposar en las barricas de roble francés y americano, donde se integra y ensambla con la madera.

CRIANZA:

12 meses en barrica de roble francés y americano. Posterior crianza con un mínimo de 12 meses en botella.



PURA ESENCIA DE RIOJA



PRESENTACIÓN:

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

NOTAS DE CATA:

Es una **delicia** disfrutar de su **fruta negra**, su toque de **regaliz**, sus notas **especiadas y balsámicas**, su carnosidad en boca, su fondo de perfume **floral**, su **frescura y buena acidez** que convive a la perfección con la tanicidad del vino. Es el acompañante indispensable en las comidas, el alma de las celebraciones y el mejor amigo para el consuelo.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

16-18° C

MARIDAJE:

Ideal para acompañar verduras a la parrilla, legumbres, carnes rojas, platos de cuchara y tablas de queso o embutidos.

