

BODEGAS ARADÓN

2017 D.O. Rioja
COLECCIÓN PARCELAS

VINO DE PARCELA. 13,5% vol.
2.210 botellas numeradas.

VARIETADES:
100% Graciano.

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

ELABORACIÓN ARTESANAL:
Vendimia manual y posterior selección en cinta. Elaboración en tanques de hormigón y fermentación maloláctica en bodega de roble francés de grano extrafino de 500l.

CRIANZA:
7 meses de crianza en bodega de roble francés y huevo de hormigón.

TEMPERATURA DE CONSUMO
8-10 ° C

www.aradon.es
T. (+34) 941 165 036 - info@aradon.es



UN VINO INFINITAS POSIBILIDADES



PRESENTACIÓN:

Botella 75cl, en caja de 6 botellas.

NOTAS DE CATA:

Aradón Graciano expresa a la perfección la esencia de la variedad Graciano, **autóctona** de La Rioja, **expresivo y puro**. Repleto de aromas vivos, frescos pero sobre todo emocionantes, con **frutos rojos silvestres**, matices minerales y notas de **eucalipto y menta**. Tiene nervio y garra. **Complejo y sabroso**. Especialmente recomendado para las personas curiosas y atrevidas, ávidas de emociones fuertes. Es un tesoro a descubrir que no te dejará indiferente.

MARIDAJE:

Ideal con carnes de cerdo ibérico como una presa o incluso una pluma ibérica. Delicioso con una merluza plancha o una dorada a la espalda. Platos de setas suaves de primavera. Para los más atrevidos os sugerimos maridarlos con postres de chocolate.



C/ San Isidro, 46
26509 Alcanadre, La Rioja (España)