

Momento

BODEGAS
ARADÓN

2018 D.O. Rioja
COLECCIÓN PARCELAS

VINO DE PARCELA. 14,5 % vol.

VARIETADES:

70% Tempranillo, 15% Garnacha y 15% Graciano.

VIÑEDO:

Momento forma parte de la colección Parcelas de Aradón.

18 hectáreas de viñedo repartidos en pequeñas parcelas de viñedo en vaso con una edad entre 35 y 100 años, situados en cotas de 450 a 550 metros de altitud.

ELABORACIÓN:

Vinificación tradicional con despalillado 100%. Maceración con los hollejos 18 días con continuos y suaves remontados. Fermentación maloláctica en depósito de hormigón.

CRIANZA:

6 meses en bodega nueva de roble francés y americano.



PRESENTACIÓN:

Botella 75cl, en caja de 12 botellas.

NOTAS DE CATA:

Déjate sorprender por un **nuevo estilo de Rioja**, lleno de personalidad y descaradamente joven, que atrapa y conquista a cada sorbo.

En nariz se sienten la **madurez** y la **juventud** al mismo tiempo. Recuerdos de **fruta roja** y toques silvestres.

En boca nos invita a beber gracias a su textura, calidez y **frescura**.

El Rioja que no es joven ni crianza, es Momento.

TEMPERATURA DE CONSUMO:

16-18 °C

MARIDAJE:

Ideal para tomarlo solo o acompañado. Un vino muy versátil. Perfecto compañero de pasta, pollo, pizza, embutidos, tapas y aperitivos.



PREMIADO CON 91 PUNTOS TIM ATKIN

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

UN NUEVO ESTILO DE RIOJA

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