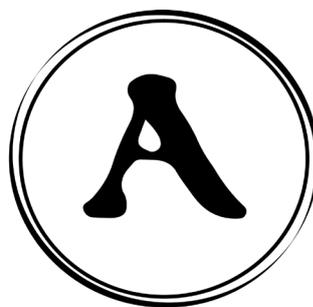


**2.100**  
botellas  
numeradas

*Un vino,  
infinitas  
posibilidades*



— BODEGAS —  
**ARADÓN**

**VINO DE PARCELA 13,5% vol.**  
**D.O. Calificada Rioja**

**VARIEDADES:**

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 barrica de roble francés de grano extrafino de 500l.

**CRIANZA:**

7 meses de crianza en barrica de roble francés y huevo de hormigón.

**TEMPERATURA DE CONSUMO:**

8-10 ° C

**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 **euca-lipto 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.

2019 · 92 ROBERT PARKER POINTS

Cultivando el disfrute



C/ San Isidro, 46  
26509 Alcanadre, La Rioja (España)  
[www.aradon.es](http://www.aradon.es)  
T. (+34) 941 165 036  
[info@aradon.es](mailto:info@aradon.es)

