

Pura esencia  
de Rioja



BODEGAS  
**ARADÓN**

**D.O. Calificada Rioja 14,5% vol.**

**VARIETADES:**

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.

**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.



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)



XXXI CATA DE SOLIDARIDAD  
ROTARY CLUB DE LOGROÑO

RIOJA  
RESERVA DE D.O. CALIFICADA

Cultivando el disfrute