

La Garnacha BODEGAS ARADON Prometida

2016 D.O. Rioja
COLECCIÓN PARCELAS

VINO DE PARCELA. 15 % vol.
2.887 botellas numeradas

VARIETADES:
100 % Garnacha.

VIÑEDO:
Origen: 4 pequeñas parcelas de más de 85 años cultivadas en vaso, de suelos arcillo calcáreo y producciones inferiores a 1800 kg por hectárea.

ELABORACIÓN ARTESANAL :
Vendimiado en cajas de 18 kilos, fermenta en barricas de 500 litros de roble francés grano extrafino. Dos tercios maduran en barrica y 1 tercio en huevo de hormigón.

CRIANZA:
14 meses en barrica de roble francés y huevo de hormigón.

PRESENTACIÓN:
Botella de 75cl, en estuche de madera de 1 ó de 6 botellas.

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



LA PROMESA DE VOLVER A LOS ORÍGENES



NOTAS DE CATA:

Queremos expresar en cada botella la personalidad más pura de la **Garnacha**, su **singularidad, frescura y elegancia**.

Nuestra promesa de volver a los orígenes y recuperar la variedad de Garnacha, exquisita y pura, que durante miles de años reinó majestuosa en nuestros viñedos.

Por la **complejidad** y elegancia de sus aromas a fruta roja, **fresones**, toques florales y **notas salinas**, por su volumen en boca, por sus taninos finos y muy vivos, por su alta acidez, **concentración y frescura** es un vino de esos que no se olvidan.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16-18 °C

MARIDAJE:

Perfecto para carnes, asados, a la plancha ó a la barbacoa.

Ideal con quesos curados, ensaladas y comidas especiadas, arroces y pastas.



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