

Pura esencia
de Rioja



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

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.

PRESENTACIÓN:

Botella 75cl, en caja de 12 botellas.

NOTAS DE CATA:

La palabra que define a Aradón Crianza 2023 es **equilibrio**.

Un vino **sabroso, redondo y largo en boca. Elegante, complejo y afrutado** en nariz, donde destacan la **fruta negra** madura, el toque de **regaliz**, las **notas especiadas y balsámicas**, junto a un sutil perfume floral. En boca muestra **frescura y buena acidez**, perfectamente integrada con su tanicidad.

Un Rioja versátil y lleno de carácter con 12 meses en barrica de roble francés y americano.

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.

La nueva imagen de Aradón busca transmitir la **esencia de nuestro origen**, ponemos en valor a las personas: que forman parte de Aradón, ellos son el verdadero motor de nuestro proyecto.

Las etiquetas evocan esas conexiones, como los caminos que recorren nuestros viñedos y que se cruzan en un punto común.

El diseño refleja la **elegancia** a través de la representación real de nuestras parcelas en una visión cenital del **territorio**. Es un homenaje a la herencia vitivinícola de la región, transmitida de padres a hijos, y al viñedo como origen de todo la raíz de nuestra **historia**, el punto de partida que da vida y sentido a cada botella.

La sensibilidad y creatividad son los ejes que inspiran este proyecto.

El triángulo — que nace en el interior de la “A” de **Aradón** y **Alcanadre** — se une a la sonrisa de nuestro eslogan **CULTIVANDO EL DISFRUTE**.

Si disfrutas, sonríes. Juntos simbolizan el origen, el centro y el alma de nuestro camino.



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



XXXIII CATA DE SOLIDARIDAD
ROTARY CLUB DE LOGROÑO

Cultivando el disfrute