

Aduna Crianza 2018

Élevage de 14 mois en barriques (70% chêne américain et 30% chêne français).

Accompagnements : Accompagnera un faisan aux raisins ou un pavé d'autruche.

"De couleur rouge cerise évoluant vers le grenat. Au nez, il est fin et intense, il dégage des arômes toastés enveloppés de vanille et de fruits rouges avec une nuance de réglisse. En bouche, l'attaque est légère avec un bon équilibre et des tanins fins laissant place à une finale longue et agréable."

Région : **Rioja**
 Appellation : **Rioja Alavesa**
 Couleur : **Rouge**
 Cépage(s) : **100% Tempranillo**
 Contenance : **75 cl**
 Conditionnement : **CC/6**



Bodega Heredad de Aduna

Le vignoble de la Rioja Alavesa se situe au sud du Pays Basque. Il commence sur les contreforts des monts cantabriques à 800 m d'altitude et s'étend jusqu'aux coteaux escarpés qui longent la rive nord de l'Ebre.

La bodega Heredad de Aduna s'étend sur une superficie de 30 ha, elle est située dans la ville de Samaniego. Le vignoble est protégé par les monts cantabriques des intempéries de l'Atlantique. Le climat y est plutôt ensoleillé et tempéré. 95% du vignoble possèdent des sols argilo-calcaire ocres très réputés dans la région de la Rioja Alavesa. Ces facteurs géographiques et climatiques contribuent à produire des vins de très haute qualité, connus internationalement.

Le cépage roi est le Tempranillo. 300 000 kg de raisins sont produits chaque année sur la propriété. Heredad de Aduna dont la tradition familiale est très ancienne continue de produire ses vins de façon traditionnelle grâce au savoir faire tout particulier des frères Oskar et Fernando Martinez Aduna tout en investissant dans les nouvelles technologies.

