

# ARTADI

## Rioja Alavesa

Aferrados a la tradición de Álava elaboramos nuestro ARTADI Joven a partir de la fermentación de racimos y uvas enteras. Un vino lleno de personalidad destacando su juventud, naturalidad y la gran carga frutal como características más notables.



### ARTADI TRADICIÓN 2024

#### FORMATOS

**0,75L**

#### VARIEDADES

90% Tempranillo, 10% Viura.

#### ELABORACIÓN

Vinificación en depósitos abiertos, elaboración tradicional con uvas y racimos enteros.

#### NOTAS DE CATA

Intenso y oscuro color rojo picota. Aromas intensos, predomina la fruta roja. Sabroso en boca, lleno de personalidad, destacando su juventud y la carga frutal.

#### MARIDAJE

Recomendado para ensaladas de temporada, arroces negros, caldos, platos de caza, embutidos, asados y carnes rojas.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

[aseuniv@aseuniv.com](mailto:aseuniv@aseuniv.com)