



Appellation :

DOCa Rioja

Cépages :

95% Tempranillo et 5% Mazuelo

Terroirs :

Sols alluvionnaires du quaternaire avec prédominance de galets

Région :

Rioja

Degré alcoolique :

13%vol

Elevage :

Fûts français et américains durant 1 à 3 ans puis 6 mois en bouteille



Histoire :

C'est tout un complexe oenotouristique qu'a créé la famille Sáenz Álvarez en 2011 avec la Finca de Los Arandinos dans la Rioja Alta, en Espagne. De ceux que seule cette région sait produire, savant mélange d'architecture moderne (par Javier Arizcuren) et de savoir-faire ancestraux.

Les 16 hectares de vignes qui regardent la Sierra de Moncalvillo sont éclatés en 30 parcelles plantées entre 500 et 600 mètres d'altitude, aux sols de grès et d'argile majoritairement situés au nord de la rive droite de l'Ebre.

Elles encerclent le village d'Entrena, à une dizaine de kilomètres de la ville de Logroño. Les vignes de tempranillo (90 %) sont complétées de grenache et mazuelo pour les rouges. Les pieds de cépage viura pour le blanc atteignent jusqu'à 80 ans d'âge.

Description :

Le Malacapa de Finca de los Arandinos dévoile une robe couleur cerise. Frais et fruité au nez. En bouche c'est un vin frais et gourmand bien équilibré.

Accords :

Viandes rouges
Grillades
Fromages

Service :

14 - 16°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

