

Finca de los Arandinos Crianza 2016

Rioja DOCa - Rioja - Spanje



domein

Finca de los Arandinos behoort toe aan een familie van fruit- en groententelers in Entrena. In 2007 bouwden ze een eigen kelder zodat ze de druiven zelf konden verwerken in plaats van te verkopen aan handelaren. Oscar Alegre en echtgenote Eva Valgañón, beide ingenieur-oenoloog, werden aangetrokken om het domein te leiden. Het is niet alleen een wijndomein, het is ook een 'boutique hotel' met slowfood-restaurant. Het avantgardistisch hotel is ontworpen en ingericht door mode-ontwerper David Delfín. De biologische wijngaard ligt op 400 tot 700 m hoogte (Rioja Alta) en bestaat uit 16 ha verdeeld over 30 percelen met tempranillo, garnacha, mazuelo en viura.

<http://www.fincadelosarandinos.com>

omschrijving

Kersenrood met een granaatrode rand, aroma van rijp rood fruit met kruidige toetsen, een romige houttoets en wat cacao. In de mond een volle, vlezige smaak met goede zuren en nog merkbare tannines.

wijngaard

De wijngaarden zijn afkomstig van verschillende wijngaarden in en rond Entrena, allemaal op relatief grote hoogte (400-700 m). De bodem bestaat uit rode aarde met veel gladde keien, alluviale afzettingen uit het tertiair. De wijnbouw is de facto biologisch (zonder label).

kelder

De druiven werden manueel geoogst in de tweede helft van oktober. Na een korte prefermentaire weking bij 10°C gistten de druiven gedurende een week bij 25-28°C in inox tanks. Vervolgens rijpte de wijn verder in nieuwe en gebruikte [barriques](#) van uitsluitend Franse eik gedurende 12 maanden.

onderscheidingen

Robert Parker: 90/100 (2011)

druivensoorten

tempranillo = aragonès = tinta roriz: 75%
grenache = garnacha: 20%
carignan: 5%

schenken

Aan 16-18°C bij eend, lam, rood vlees, stoofschotels, pelswild (hert, reebok, everzwijn), kruidige gerechten, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **14,0% Vol.**