

Finca de los Arandinos Viero 2017

Rioja - 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 Valgañon, 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 Delfin. 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

Strogeel met aroma's van rijp wit fruit (o.a. banaan). Rijk, vol en vettig met een lichte bittertoets. Enorm zuiver fruit voor deze druif, die niet op de klassieke wijze oxidatief rijpte. Jaargang 2017 rijte dan weer oxidatief.

wijngaard

100% viura, elders in Spanje beter bekend als macabeo. De bodem bestaat uit rode aarde met veel gladde keien, alluviale afzettingen uit het tertiair. De wijngaarden liggen tussen 500 en 600 m hoogte en zijn Noordgericht maar de helling is slechts licht. De leeftijd van de stokken varieert van 4 tot 60 jaar. Het rendement wordt beperkt tot maximum 50 hl/ha.

kelder

De oogst had plaats eind september. Om te koelen werden de kisten van 200 kg druiven eerst 24 h in de koeling gezet bij 2°C. Daarna werden de druiven overgebracht naar een inox tank waar de druiven 24 u verbleven bij 7°C onder beschermende atmosfeer om de goede stoffen uit de schillen te laten weken. De gisting gebeurde op een groot houten vat bij 14-16°C gedurende 15 dagen. Om de wijn rijker te maken rijpte de wijn nog zes maanden op de fijne gist met een wekelijkse '[batonnage](#)' waarbij de gist werd opgeschud.

onderscheidingen

Vino Magazine september 2012: 88% (2011) Robert Parker 89/100 (2012)

druivensoorten

macabeo = viura: 100%

schenken

Aan 10-12°C bij paddestoelen, eiergerechten, kreeft, vis, gegrild of gebakken, vis in saus, gevogelte (kip, kalkoen), varkensvlees, halfharde kaas, harde pittige kaas,

analyse

alcohol: **13,5% Vol.**