



Finca los Arandinos

Tipo: Crianza en barrica

Añada: 2014

Denominación de origen: Rioja

Bodega: Finca los Arandinos

Variedades: Tempranillo Garnacha y Mazuelo

Maridaje: Estofado de ternera al vino tinto Cordero con alcachofas de la huerta o patatas a lo pobre, mejor que mejor.

Temperatura: 16°C

Premios:

Nota de cata : Color cereza picota-granate. En nariz atrapa su complejidad, al inicio notas minerales y balsámicas que dan paso a una expresión frutal madura de frutos rojos y especias junto con las notas de caoba y torrefactados. Al final es carnoso y con notas de mandarina, provenientes de la garnacha. □ En la boca es muy sedoso y aterciopelado. De inicio es muy amable y amplio, dejando una vibrante y fresca sensación a mitad del paladar y bajo la lengua. □ Un vino complejo y serio, que pese a su madurez, resulta ágil y amable. Versátil en la gastronomía y de trago largo.