



ARRÁEZ LOS ARRÁEZ LAGARES

**wijn**

volle rode wijn

jaar

2016

druivensoort

60% Monastrell & 40%
Cabernet Sauvignon

alcoholpercentage

14 %

D.O.

Valencia

kleur

robijnrood

WIJNHUIS

Het domein en de wijngaarden bevinden zich nabij het dorpje Fuente de la Higuera, niet zo ver van Valencia. De bodega is opgericht in 1916 door wijnpioniers uit de regio. In de jaren 50 is het overgenomen door de familie Arráez. Inmiddels staat de 3^e generatie aan het roer. Onder leiding van Antonio Arráez worden moderne en eigentijdse wijnen gemaakt die zich uitstekend kunnen meten met de internationale markt. Dat eigentijdse is ook te zien aan de etiketten die ontworpen worden door lokale kunstenaar Eduardo Bermejo. Het idee is ontstaan uit het verlangen om wijn populairder te maken onder de jongere generatie en het werkt! Waar de oudere generatie ze soms oneerbiedig en maf noemt, beschouwt Arráez dit als een compliment; "Het betekent dat we tegen de stroom inzwemmen en dat herkennen we. We zijn fervente verdedigers van ons land en zijn druiven." Dit laatste zie je terug in de drang de wereld kennis te laten maken met de inheemse druivensoorten van Levante (Murcia en Valencia samen.) Lagares was de eerste wijn die gemaakt werd door de opa en de vader van Antonio. Een maatstaf voor de bodega.

VINIFICATIE

12 maanden rijping op Franse, Hongaarse en Amerikaanse eikenhouten vaten.

PROFIEL

Aroma's van rijp zwart fruit in combinatie met toast en balsamico. Een toets drop en koffie met op de achtergrond eucalyptus. In de mond zwoel en krachtig met een lange fruitige afdronk en goed geïntegreerd hout.

CULINAIR

Gastronomisch in te zetten bij de typische Spaanse keuken uit de regio, Paella met konijn en gebarbecued vlees met knoflook.