

**CANALLAS**  
**VALENCIA**  
**ROUGE AMPLE & ÉPICÉ**



**PROFIL :**

Depuis 1950, la bodega Arraez soutient un projet viticole et œnologique visant à préserver les cépages autochtones de la région. La 3<sup>ème</sup> génération actuellement aux commandes, en la personne de Toni Arraez Calabuig, a amorcé une nouvelle phase de la vie du domaine. Hors des clichés et des dogmes du mondovino, Arraez s'affirme grâce à une communication rock n'roll dirigée vers les néo consommateurs, en proposant des vins aux packagings décalés et canailles, tout en respectant l'ADN de leur terroirs, de leurs cépages locaux et de la longue histoire viticole familiale.

**VITICULTURE :**

- Cépage : Monastrell - Tempranillo
- Climat : zones semi-arides.
- Terroir : des parcelles de 100 à 600m d'altitude sur des sols argilo-calcaires.

**VINIFICATION & ÉLEVAGE :**

Les vignes sont à plus de 600 m d'altitude ce qui amène de la fraîcheur. Après 4 mois d'élevage en fûts de chêne, le vin est rafraîchi à hauteur de 50% du vin de l'année pour obtenir un assemblage final plein de personnalité et d'une jeunesse manifeste.

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :**

Le vin, de couleur rouge cerise, a un nez à dominante de fruits frais et mûrs avec des notes de vanille et de cacao. En bouche, il est ample et élégant, avec un bon équilibre entre les arômes épicés de la barrique et le caractère fruité du jeune Tempranillo. Ses arômes persistent pendant la longue finale.

**CONSEILS DE SERVICE :**

- Température idéale : 16 °C
- Potentiel de garde : 4 années
- Accords mets & vins : tarte aux tomates, oignons et anchois, risi aux légumes rôtis, salade de lentilles tièdes et herbes fraîches ; nouilles sautées au bœuf, coriandre et petits légumes ; fraîches ; wok de bœuf au sésame...