



ARRÁEZ

19 50

**VINOS PARA
BEBERSE LA VIDA**

VINOS CANALLAS DEL MEDITERRÁNEO



Quienes nos conocen dicen que somos la bodega más irreverente y canalla del Mediterráneo. Nosotros nos lo tomamos como un cumplido. Porque para nosotros ser canallas significa nadar a contra corriente, ser inconformistas y crear vinos que nadie haya hecho antes.

Y sí, lo reconocemos, somos fervientes defensores de nuestra tierra y sus frutos. Llevamos años obsesionados con demostrar al mundo todo lo que las uvas autóctonas del Mediterráneo pueden ofrecer si son tratadas con respeto y admiración, mirando siempre al pasado, pero a la vez con valentía de innovar sin límites en todo.

Bienvenido a Bodegas Arráez.



QUÉ NOS HACE ÚNICOS



DEFENSORES DE NUESTRAS UVAS Y EL TERRENO

Somos firmes defensores de los vinos del Levante español. Es algo que hemos heredado y aprendido de las generaciones pasadas, donde siempre ha estado presente el mismo propósito: sacar de la tierra sólo lo mejor, cueste lo que cueste, esté donde esté. Por eso rescatamos aquellas variedades autóctonas en las que creemos y elegimos parcelas especiales. Si lo hiciésemos como todo el mundo, seríamos como todo el mundo.





LIBERTAD A LA HORA DE CREAR

Desde la viña hasta la etiqueta, la libertad creativa es básica. No sabemos hacerlo de otra forma, y tampoco queremos. Si damos tanta importancia al diseño de nuestras etiquetas es porque son el reflejo de la personalidad de nuestra bodega, pero una botella rompedora no sirve de mucho si el vino que contiene no es igual de rompedor.

ESPÍRITU JOVEN

Se puede ser joven por siempre, estamos convencidos. Nuestra bodega no es joven por la media de edad de nuestros trabajadores, sino por su actitud ante la vida. Tenemos claros nuestros valores, nuestras reglas: hacer vinos auténticos y de calidad, ser atrevidos y frescos en todo aquello que hacemos y, por descontado, pasárnoslo muy, pero que muy bien.





GANAS DE SORPRENDER

Pensamos que es tan importante la puesta de escena de nuestros vinos como el propio proceso de producción. Tenemos claro que sólo hay una oportunidad para causar una primera impresión y no queremos por nada del mundo dejar indiferentes.

NUESTRO HOGAR: LA FONT DE LA FIGUERA

Nuestra bodega está localizada en la Font de la Figuera, provincia de Valencia, y fue construida sobre tres antiguas bodegas de viticultores particulares. Emplazada en un entorno privilegiado, el paraje natural de Terres Dels Alforins, se ha ido reformando y adaptando a las nuevas técnicas de elaboración y envasado con el paso del tiempo.

Actualmente disponemos de unas modernas naves de elaboración, una línea de embotellado equipada con las últimas tecnologías y una sala de crianza de vinos de alta calidad. De este modo, mantenemos nuestra tradición vinícola combinándola con las últimas técnicas enológicas.



TRADICIÓN VINÍCOLA



A lo largo de la historia la zona donde nos encontramos ha sido cultivada y trabajada por bodegueros que han conseguido entender las virtudes del terreno, dando lugar a vinos que tuvieran la fuerza y la solidez que nos brinda el clima de la meseta con la sutileza y la frescura del Mediterráneo. Utilizamos variedades que ya emplearon otras generaciones de la bodega, aprovechando la tipología de suelo y climas, respetando la autenticidad y originalidad de las uvas autóctonas de cada zona.

CON VISIÓN INNOVADORA



Nuestro proyecto se fundamenta en el trabajo de las uvas de nuestros antepasados, pero tratándolas con una visión actual. Hacemos vinos para todos los públicos, siendo conscientes de la sociedad en la que vivimos.

A pesar de contar con la última tecnología para control de madurez y producción, intentamos intervenir lo mínimo posible para que la uva llegue lo más pura posible a la botella, buscando el máximo respeto a la uva.



BODEGA FAMILIAR

A lo largo de sus más de 68 años de historia, esta bodega ha sido capitaneada por tres generaciones de Arráez que supieron leer las necesidades de la sociedad a la que pertenecieron. El abuelo de Toni, Antonio Arráez Garrigós, tuvo la genial idea de hacer una bodega en 1950. Comenzó la comercialización de sus vinos tanto a granel como embotellados gracias a la incorporación de nuevas técnicas enológicas, vitícolas y comerciales.

Con la llegada de Antonio Arráez Ivanco llegó la industrialización de la bodega, convirtiéndonos en un vino referente en la zona, bajo su batuta comenzamos a exportar y llegamos al techo de producción en la época de los años 80 y 90. Por último Toni Arráez Calabuig, hijo y nieto de viticultores y bodegueros, se ha formado trabajando tanto en bodegas de garaje como en las grandes bodegas de La Rioja y de La Ribera del Duero, ha cambiado completamente el posicionamiento y la estructura de la empresa.

ABIERTA AL MUNDO

Nuestra bodega tiene espíritu internacional, estamos presentes en más de 40 países, nuestros vinos son un referente en el mercado global.

Las uvas autóctonas del Mediterráneo y nuestra visión innovadora son un reclamo para aquellos que disfrutan del vino sin fronteras.



EN QUÉ CREEMOS



EN LAS UVAS AUTÓCTONAS



El proyecto iniciado por la primera generación Arráez hace ya más de 50 años se sustentaba en la creación de vinos con las uvas autóctonas de la zona de Jumilla, Terres dels Alforins y alrededores. Hoy nuestro campo de actuación es más amplio, pero sin salirnos de lo que consideramos que es nuestra zona.

Monastrell

Nuestra uva autóctona más representativa, nuestra variedad favorita. Desde hace años estamos demostrando al mundo el potencial de esta uva. Perfectamente adaptada a nuestros suelos pobres y clima seco, obtenemos de ella vinos con fuerte carácter mediterráneo, cálidos, estructurados y con fuerte personalidad.

Tempranillo

La uva por excelencia de España y de Terres dels Alforins madura de forma suave y gradual gracias a que tenemos 300 días de sol cada año y una pequeña influencia de clima mediterráneo que tanto mima a los viñedos.

En los vinos jóvenes conseguimos extraer toda la tipicidad de esta variedad con la personalidad del terruño mediterráneo y en vinos con crianza es una uva muy versátil que aporta un toque sedoso y elegante a cualquier coupage que nos proponamos.

Forcayat

Otra de las de toda la vida y de la que nos habíamos olvidado. Todo el mundo tenía una viña de Forcayat hace 40 años, actualmente quedan muy pocas viñas de esta uva. Los bodegueros de la zona estamos empezando a mantener esas parcelas antiguas y se está demostrando que bien trabajada tiene mucho potencial.

Arcos

Una de las "raras"; aunque lo raro es decir rara a una de las uvas más cultivadas en nuestra zona hace poco más de 30 años. Uva de grandes racimos y uvas, perfectamente adaptada a nuestro territorio y que en estos últimos años estamos recuperando unos pocos viticultores. Una uva que va a dar que hablar.

Alicante Bouschet

Otra de nuestras autóctonas, la única uva en la península que tiene su interior, la pulpa, tintada de rojo. Vinos de fuerte color púrpura, aromas a frutos rojos muy marcados y característicos.

Cabernet

Variedad francesa todo terreno, expandida y conocida por todo el mundo. En nuestra zona podemos sobremadurarla un poco dando vinos con notas muy golosas, casi masificadas que le da un carácter diferente a la mayoría de cabernets que se puedan elaborar en otras zonas. Mezclada con la Monastrell dan unos vinos excelentes.

Bobal

La uva de Utiel Requena por excelencia, una de las más cultivadas de España y que aporta frescura, mucha fruta roja y un bonito color rojo rubí. Desde hace unos años se está poniendo en valor gracias a la labor de los viticultores y bodegueros de la zona, empezando a estar reconocida a nivel mundial.

Syrah

Uva francesa de las más conocidas, se ha adaptado perfectamente a nuestro clima y nuestros suelos, dando vinos muy aromáticos, color púrpura intenso y mucho cuerpo, ideal para combinar con nuestras autóctonas.

Moscatel

Es la variedad por excelencia de Valencia, reconocida por sus excelentes vinos dulces y mistelas. Aroma exuberante y exótico característico como ningún otro. Esta uva la usamos en porcentajes para algunos de nuestros vinos blancos y 100% para nuestra Miss Tela, receta de mi abuelo.

Merseguera

Es la uva que se cultiva en las zonas más altas de Valencia, aporta frescura a los vinos, complemento ideal a otras variedades mediterráneas, consiguiendo con ella mantener la frescura que buscamos en los vinos blancos.

Verdil

Nuestra uva autóctona por derecho, la más reconocida de la zona y que solo 3, 4 bodegas la elaboramos 100%, obteniendo vinos con personalidad y carácter. Estamos encantados de trabajarla a día de hoy puesto que estuvo unos años en serio peligro de extinción.

Macabeo

Una de las uvas blancas mejor adaptadas a cualquier terreno, de las más representativas de España. Produce vinos frescos, frutales y aromáticos, es ideal para combinar con otras variedades.

EN LA LIBERTAD Y LA CREATIVIDAD



Son nuestras principales señas de identidad las que nos han llevado a ser la bodega que somos hoy. Siempre hemos creído en hacer las cosas a nuestra manera, sin intención de molestar a nadie pero manteniendo firme nuestro carácter. Como decíamos al principio, nos gusta ir contracorriente y dejar volar la imaginación.

EN EL TALENTO

Para poder romper las normas primero tienes que conocerlas como el que más. Por eso contamos con un equipo de profesionales cargado de talento y experiencia. Una base que nos permite arriesgar, innovar y ser disruptivos, con la tranquilidad de estar haciendo las cosas bien.



EN EL TRABAJO EN EQUIPO



Arráez no es uno, ni dos, ni tres. No es solo un apellido, ni una sola familia. Este gran equipo está formado por mucha más personas, unidas por las mismas ideas y la misma forma de entender el vino. Si fallase solamente un eslabón, el resultado ya no sería el mismo. Puede que nos guste hacer locuras, pero tenemos algo claro: somos una piña.



NUESTRO ENÓLOGO:

TONI ARRÁEZ

Toni Arráez Calabuig es nuestro director desde 2007 y ha supuesto toda una revolución, aportando su visión del vino de corte moderno, valiente y actual, sin perder la tradición familiar. A lo largo de la historia, esta bodega ha estado capitaneada por tres generaciones de Arráez que supieron prever las necesidades de la sociedad a la que pertenecieron. Hoy Toni Arráez es una pieza clave de nuestra bodega. El mundo del vino necesitaba una vuelta de rosca.

“El mercado debe tener en cuenta la opinión de enólogos y profesionales del sector pero debe ir enfocado a lo que la sociedad necesita”.

NUESTRO PROYECTO ENOLÓGICO

Nuestro proyecto enológico tiene como objetivo ser un referente en uvas autóctonas del Levante español. Acercamos al consumidor los vinos de las zonas que conocemos, los ponemos en valor respetando lo que la naturaleza nos ofrece en cada zona.

Experimentamos, investigamos e innovamos y nos arriesgamos desde el conocimiento del terreno y sabiendo lo que nos puede ofrecer.

Veamos una pequeña descripción de cada uno de los vinos de la bodega:



VINOS CANALLAS

Una gama de vinos enfocado a un público inconformista. Un segmento de vinos concebidos para acabar con la seriedad que históricamente se le ha dado al vino.

Distintas variedades y un mismo enfoque con 5 denominaciones de origen con un mismo denominador común, el disfrute.



MALA VIDA

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

Elaborado a partir de un copuaje de 4 variedades: Monastrell, Tempranillo, Syrah y Cabernet Sauvignon (estas últimas en menor medida); es el proyecto más afamado de la bodega, "cabeza de cartel" en todos nuestros eventos.

¿Sabías qué...? La etiqueta ha sido diseñada por Francesca Della Croce. Es una representación de la Buena Mala Vida.

VARIEDADES

30% Monastrell, 30% Tempranillo, 20% Syrah y 20% Cabernet

SUELO Y VIÑEDOS

Viñedos cultivados en suelos arcillosos calcáreos en el entorno de Terres dels Alforins.

CRIANZA

8 meses en barrica de roble francés, americano y húngaro.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Mala Vida presume de un color rojo picota y aromas de gran intensidad entre los que destacan los frutos rojos sobre un fondo de especias y tostados. Al paladar es muy agradable y sedoso con taninos golosones que persisten en la boca e invitan a repetir.

MARIDAJE

Mala Vida se recomienda para disfrutar por copas en buena compañía acompañando entrantes, carnes, arroces y guisos suaves. Ideal para disfrutar de la buena Mala Vida.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,75
Ácido Total: 5g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 13,5% Vo



VIVIDOR

DESCRIPCIÓN

D.O.P. UTIEL REQUENA

Nuestro monovarietal de bobal. Para él hemos elegido una parcela a los piés de una ladera de tierra roja que por su orientación goza de más horas de solana, para conseguir una uva más madura, con taninos más redondos y una gama aromática más golosa.

¿Sabías qué...? El diseño de la etiqueta lo ha hecho la agencia KIDS Advertisement y que ha ganado numerosos premios.

VARIEDAD

100% Bobal.

SUELO Y VIÑEDOS

Suelo arcillosos situados al oeste de la provincia de Valencia a unos 700m de altura. Los viñedos crecen en un entorno de clima continental pero muy influenciados por el mediterráneo.

CRIANZA

4 meses en barrica de roble americano y francés.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Vividor tiene un intenso color rojo granate con aromas a fruta roja fresca y notas florales y balsámicas. La entrada en boca es amplia, es un vino con volumen y muy bien estructurado. La unión entre la fruta y madera envuelve la boca dejando un final largo y agradable.

MARIDAJE

El Vividor es una tentación difícil de rechazar. Disfrútalo en tus momentos de desenfado o acompañando tapas y platos de carne roja. La variedad Bobal es una de las más ricas en resveratrol, un polifenol antioxidante y cardiosaludable, que ayuda a metabolizar las grasas.

Servir entre 12 y 15°C.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.61

Ácido Total: 5,3 g/L

Azúcar Residual: <4

Alc: 13,5% Vol.



BALA PERDIDA

DESCRIPCIÓN

D.O.P. ALICANTE

Déjate sorprender por nuestro Bala Perdida 100% infalible y elaborado con la variedad Alicante Bouschet.

Las maceraciones son delicadas para extraer aromas frescos y varietales que se redondean y complementan con el toque del roble durante el envejecimiento. El resultado es este vino rebelde, inconformista e impactante a la vista y al paladar.

Perfecto para almas indomables, personas que pese a no tener un rumbo fijo sí que tienen muy claro hacia dónde se dirigen.

¿Sabías qué...? Su nombre viene de la última película que rodó David Carradine vestido de vaquero, "Bala Perdida"

VARIETADES

100% Alicante Bouschet (Garnacha Tintorera).

SUELO Y VIÑEDOS

Viña de 35 años de edad. Suelos pobres arenosos y calizos característicos del interior de Alicante, expuestos a altas temperaturas y baja pluviometría.

CRIANZA

4 meses en barrica de roble americano y húngaro.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo cereza intenso. Aromas a frutos del bosque maduros que recuerdan a compota.

En boca tiene un paso sedoso y agradable.

MARIDAJE

Bala Perdida es un vino 100% Mediterráneo que complementa a la perfección platos de arroz, carnes y guisos de pescado o marisco.

Se puede consumir entre 12 ó 16°C, y más fresquito está brutal para acompañar tus momentos más desenfadados.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.66
Ácido Total: 5,3 g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 13,5% Vol.



VIVIR SIN DORMIR

DESCRIPCIÓN

D.O.P. JUMILLA

Vivir sin Dormir atrae a primera vista y conquista a cada trago. Es uno de los vinos más mimados por el equipo técnico.

La uva Monastrell, protagonista en nuestra vecina Jumilla, es cultivada por una de las pioneras en el cultivo ecológico de la región, la señora Margarita de 75 años de edad. Gracias a una vendimia tardía, doble selección de uvas, en el campo y en la bodega, y una cuidadosa elaboración y envejecimiento, hemos conseguido extraer en cada botella y de forma natural toda la personalidad de la Monastrell.

¿Sabías qué...? La etiqueta la ha diseñada Eduardo Bermejo, gran amigo y conocido artista Valenciano

VARIEDAD

100% Monastrell Eco.

SUELO Y VIÑEDOS

Suelo arcilloso y calcáreo.
Viñedos de cultivo ecológico certificado de más de 30 años de edad. Situados en Murcia a unos 650m. de altitud.

CRIANZA

4 meses en bodega de roble francés.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura intenso; aromas a pimienta con toques de torrefactos. En boca es un vino envolvente, donde predominan los frutos rojos y negros maduros con un potente, bien estructurado y persistente retrogusto.

Consumir entre 12° y 15°.

MARIDAJE

Vivir Sin Dormir es un vino con gran personalidad que acompaña perfectamente la cocina Mediterránea.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.82
Ácido Total: 5,2 g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 14,5% Vol.



MALA VIDA BLANCO

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

Mala Vida es el resultado de un coupage 100% Valenciano.

El único vino elaborado con las tres variedades blancas autóctonas de cada una de las 3 zonas de la D.O. Valencia. Se elaboran por separado cada una de las variedades para sacar la máxima personalidad de cada una.

La intensidad y toque exótico de los aromas de la Moscatel; la acidez y la frescura de la Merseguera; y la finura y la elegancia de la Verdil hacen de este coupage un vino completo, fresco, complejo y equilibrado.

¿Sabías qué...? La etiqueta ha sido diseñada por Francesca Della Croce. Es una representación de la Buena Mala Vida.

VARIEDADES

40% Moscatel, 40% Merseguera y 20% Verdil.

SUELO Y VIÑEDOS

Viñedos de más de 30 años de edad cultivados en suelos arcillosos calcáreos en el entorno de Terres dels Alforins. Con un clima Continental y Mediterráneo.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pálido con reflejos verdosos.

Intenso aroma con notas varietales de Moscatel que recuerdan a jazmín, cítricos sutiles a piel de naranja y tropicales. Ligeró fondo herbal que aporta frescura y elegancia. En boca es untuoso fresco y equilibrado, con una persistencia larga y agradable. Consumir entre 4° y 8°.

MARIDAJE

Mala Vida se recomienda para disfrutar por copas en buena compañía o acompañando aperitivos, arroces, pastas y pescados. Ideal para disfrutar de la Buena Mala Vida.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.38
Ácido Total: 5,3 g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 12,5% Vol.



CAVA SUTRA

DESCRIPCIÓN

D.O. CAVA

Sin duda el Kama Sutra es uno de los libros sobre el amor, la complicidad y la anatomía humana más importante.

Y como nuestro Cava también está hecho para el placer, pensamos homenajear esta obra atemporal con una libre interpretación muy divertida y placentera.

¿Sabías qué...? El diseño de la etiqueta lo ha hecho la agencia KIDS Advertisament basándose en las ilustraciones del antiguo texto hindú Kama-sutra.

VARIETADES

90% Macabeo y 10% Chardonnay.

SUELO Y VIÑEDOS

Las uvas proceden de viñedos seleccionados situados en el municipio de Requena a 700m. de altitud en un paraje donde combinan perfectamente el clima Mediterráneo y el Continental.

CRIANZA

11 meses en lías.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Cava de color amarillo pálido y brillante, burbujas finas y crema espumosa. En nariz destaca la potencia de frutas blancas bien equilibradas con las notas cítricas que aportan frescura y juventud. En boca es redondo y aterciopelado, de paladar suave pero intenso que invita a repetir.

Consumir entre 4º y 8º.

MARIDAJE

Cava Sutra es ideal para acompañar cualquier preparación culinaria de principio a fin. Se recomienda especialmente para evadirse y disfrutar con la mejor compañía.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.25
Ácido Total: 5,9 g/L
Azúcar Residual: 8,05
Alc: 11,5% Vol.



CANALLAS TINTO

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

Canallas; un tinto 50% Tempranillo y 50% Monastrell matizado en barricas. Con un actitud descaradamente joven.

Un vino recomendado tanto para aperitivos improvisados como para esas comidas que acaban en cena. Un compañero ideal con el que presentarte a cena inesperada.

Sabías qué...? La etiqueta la ha diseñada la agencia KIDS Advertisament inspirándose en los murales callejeros y el arte urbano más actual.

VARIEDADES

50% Tempranillo y 50% Monastrell.

SUELO Y VIÑEDOS

Viñedos de más de 30 años de edad crecidos en suelos arcillosos y calcáreos en la zona de la Font De La Figuera a una altitud de 600m.

CRIANZA

4 meses en barrica de roble americano.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino de color rojo picota. En nariz predomina la fruta fresca y madura con toques a vainilla y cacao. En boca es jugoso, amplio, elegante y con un buen equilibrio entre los aromas especiados de la barrica y el carácter frutal de la Tempranillo joven.

MARIDAJE

Canallas es perfecto para el coqueo en buena compañía, para acompañar entrantes, todos tipos de pastas y guisos.

Se puede consumir entre 12° ó 16°C.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.72

Ácido Total: 5 g/L

Azúcar Residual: <4

Alc: 13% Vol.



CANALLAS BLANCO

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

Canallas, un blanco Mediterráneo fácil de beber para auténticos piratas contemporáneos, jóvenes de espíritu.

Un vino recomendado tanto para aperitivos improvisados como para esas comidas que acaban en cena. Un compañero ideal con el que presentarte a cena inesperada.

Sabías qué...? La etiqueta la ha diseñada la agencia KIDS Advertisement inspirándose en los murales callejeros y el arte urbano más actual.

VARIEDADES

50% Merseguera y 50% Moscatel.

SUELO Y VIÑEDOS

Viñedos de más de 30 años de edad, cultivados en suelos arcillosos calcáreos situados en la Font de la Figuera en el entorno de Terres dels Alforins a 650m. de altitud.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color amarillo pajizo. Aroma sutil que no deja de ser complejo. Destacan las notas frescas de frutas blancas con toques cítricos.

La entrada en boca es suave, refrescante y con un final largo y muy agradable .

Consumir entre 4 y 8º

MARIDAJE

Canallas es perfecto para disfrutar por copas como aperitivo.

Marida perfectamente con tapas de mariscos, entrantes ligeros y arroces .

DATOS TÉCNICOS

pH 3.35

Ácido Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: <4

Alc: 12,5% Vol.



LOS ARRÁEZ

Es el proyecto más personal de Toni Arráez, los vinos estandarte de la bodega y que llevan trabajándose durante generaciones. Sus uvas son cultivadas en parcelas especiales, tanto por su localización como por sus condiciones orográficas o su historia. Son, sin duda alguna, los vinos más representativos de la bodega, presentando las siguientes variedades:



PARCELA 0

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

Es un vino con personalidad, con carácter y finura.

Es un vino elaborado con uva de las parcelas más especiales y diferentes.

Permanece 18 meses en las mejores barricas de la bodega.

¿Sabías qué...? El diseño de la etiqueta lo ha hecho la agencia KIDS Advertisament y que ha ganado numerosos premios.

VARIETADES

40% Garnacha Tintorera, 30% Monastrell, 15% Cabernet, 10% Arcos y 5% Forcayat.

SUELO Y VIÑEDOS

Selección de las parcelas más especiales por su naturaleza, suelo o situación, que tenemos en bodega. Predominando los suelos pobres, calizos y pedregosos ubicados en su mayoría en las montañas de Terres dels Alforins.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo picota con intensidad alta. Esta combinación de variedades autóctonas nos da un vino complejo en nariz, donde en primer lugar aparece la fruta roja compotada para dar paso a notas balsámicas que recuerdan a so-

tobosque mediterráneo y trufa, combinadas con un fondo tostado y claras notas minerales. En boca dos conceptos: potencia y sutileza. La entrada es poderosa y amplia, con multitud de matices, dando paso a una larga y elegante persistencia.

Servir entre 12° y 15°C.

MARIDAJE

Los Arráez Parcela 0 es un vino que marida perfectamente con nuestros platos típicos, arroces y carnes.

Ideal para disfrutar en buena compañía de momentos intensos, placenteros y relajados.

Así es nuestra manera de entender la vida.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.7

Ácido Total: 5,2 g/L

Azúcar Residual: <4

Alc: 14,5% Vol.



LAGARES

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

Es el referente de los vinos de calidad de la bodega desde los años 80, el primer Crianza de calidad que salió de La Font de la Figuera.

Su vendimia se realiza de forma manual en cajas de 15 kg, la uva se selecciona en la bodega racimo a racimo, para después seleccionarse grano a grano y más tarde proceder a la elaboración del vino. De esta forma se garantiza que sólo las mejores uvas entran en el depósito. Permanece 12 meses en barrica.

¿Sabías qué...? El diseño de la etiqueta lo ha hecho la agencia KIDS Advertisament y que ha ganado numerosos premios.

SUELO Y VIÑEDOS

Suelos calcáreos y pedregosos ubicados en la ladera de solana del Capurutxo, montaña que marca el paisaje de nuestro pueblo.

VARIEDADES

60% Monastrell y 40% Cabernet.

CRIANZA

12 meses en barrica de roble americano, francés y húngaro.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color granate intenso. Aromas a frutos negros maduros, con notas torrefactas y balsámicas que recuerdan a regaliz y café con un fondo de eucalipto.

En boca resulta goloso, amplio y al mismo tiempo fresco, potente y equilibrado. Persistencia larga que nos deja agradables recuerdos frutales y tostados. Servir entre 12° y 15°C.

MARIDAJE

Los Arráez Lagares; fusión de dos variedades que cultivadas en nuestra zona combinan a la perfección. Como resultado tenemos un vino que marida perfectamente con nuestros platos típicos, arroces y carnes, mejorando con grandes e interesantes conversaciones.

DATOS TÉCNICOS

pH 3,73
Ácido Total: 5,2 g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 14% Vol.



VERDIL

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

Se trata de una uva autóctona y prácticamente en extinción, casi olvidada.

Tan solo tres bodegas en el mundo sacan a la venta vinos hechos 100% a partir de esta variedad, de la Terra dels Alforins. Se trata pues de un vino sumamente especial.

¿Sabías qué...? El diseño de la etiqueta lo ha hecho la agencia KIDS Advertisament y que ha ganado numerosos premios.

SUELO Y VIÑEDOS

Uvas de la variedad autóctona Verdil, procedente de nuestros viñedos de más de 30 años de edad. El tipo de suelo es calcáreo y pobre en materia orgánica, lo que se refleja en frutos más complejos.

VARIETADES

100% Verdil, 3 meses criado sobre sus lías.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Vino límpido y brillante de color amarillo pálido. Fresco y amplio en aromas que nos recuerdan a frutas de carne blanca y a flores como azahar, lilas. En boca es amplio y untuoso, con buena acidez que aporta frescura y potencia a las sensaciones frutales.

Consumir entre 4° y 8°

MARIDAJE

Los Arráz Verdil se recomiendan para todo tipo de mariscos, pescados, entremeses, platos ligeros y arroces, siendo un complemento perfecto de la dieta mediterránea.

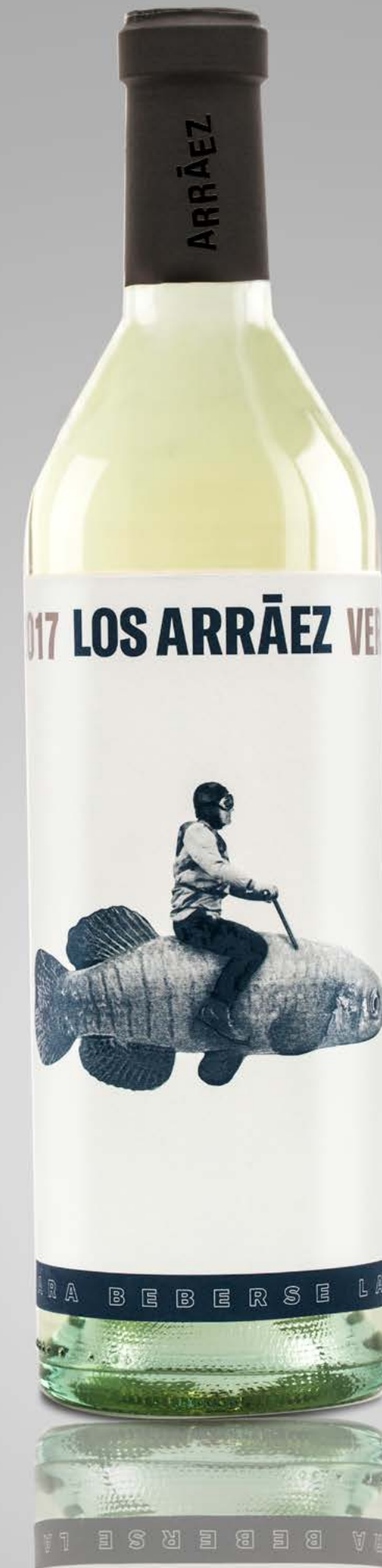
DATOS TÉCNICOS

pH 3,4

Ácido Total: 5, g/L

Azúcar Residual: <4

Alc: 13% Vol.



OTROS MIEMBROS DE LA FAMILIA

Además de nuestros vinos en Bodegas Arráez tenemos otros productos que alegran la vida a cualquiera. Nuestro vermú Piscalabis para esos aperitivos de terracita, la cerveza Mala Vida para cualquier momento en el que te apetezca una cerveza artesanal de calidad con alma de vino. O nuestra famosa y riquísima Miss Tela, para acabar bien comidas y cenas interminables con amigos. Entre nuestras locuras más comentadas, el techno tinto que hicimos con Chimo Bayo: HU HA.



CERVEZA MALA VIDA

DESCRIPCIÓN

La cerveza Mala Vida es una cerveza 100% artesanal. En su elaboración no intervienen procesos tecnológicos, y se sigue el mismo procedimiento que algunos de nuestros vinos, como el Mala Vida.

Contiene una pizca de vino Mala Vida, para conservar en su esencia ese espíritu canalla.

CARACTERÍSTICAS

ALE WOOD AGE (primera fermentación a alta temperatura) con toques de barrica de roble Americano, segunda fermentación en botella.

ASPECTO VISUAL

Es una cerveza roja que se encuentra entre la rubia y la tostada con un valor de 33 según la escala EBC.

CATA

Espuma densa, con cuerpo, muy persistente, burbuja muy fina y color blanco roto. En nariz se nota el punto floral del lúpulo que aporta frescor. Es una cerveza baja en carbónico.

En boca es golosa amplia y fácil de beber con notas de vainilla y de tostado. Una cerveza llena de matices y con un perfecto equilibrio dulce y amargo.

DATOS TÉCNICOS

Alc: 5,5% Vol.



HU-HA

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

HU - HA es el grito de guerra de Chimo Bayo, DJ Valenciano por excelencia de la Ruta del Bakalao, que marcó toda una generación.

Nuestro Techno-Vino es un homenaje a la época de los 90, a todo lo bueno que nos dejaron aquellos maravillosos años; hedonismo de masas, liberación, música, innovación, rebeldía y sobre todo buen rollo.

Como diría el propio Chimo Bayo, "Hu-Ha es conectar con las personas". Es una invitación pura y dura a disfrutar más de la vida.

Brindemos por ello con un buen...
¡Hu-Ha!

VARIEDAD

100% Bobal.

SUELO Y VIÑEDOS

Suelos arcillosos situados al oeste de la provincia de Valencia a unos 700m de altitud. Los Viñedos crecen en un entorno de clima continental influenciado por el Mediterráneo.

CRIANZA

2 meses en bodega de roble americano y húngaro.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo violáceo con aromas a fruta roja, notas florales y matices tostados donde predomina la potencia frutal.

La entrada en boca es amplia, golosa, fresca, y con un perfecto equilibrio.

Consumir entre 12° y 15°

MARIDAJE

HU-HA es un technovino que en boca produce un ligero chiquitán chiquiti tan tan que marida perfectamente con la esencia de libertad de nuestra tierra y los mejores amaneceres del Mediterráneo.

Servir entre 12 y 15°C.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.60
Ácido Total: 5,4 g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 13% Vol.



HU-HA PREMIUM

DESCRIPCIÓN

D.O. VALENCIA

HU - HA es el grito de guerra de Chimo Bayo, DJ Valenciano por excelencia de la Ruta del Bakalao, que marcó toda una generación.

Nuestro Techno-Vino es un homenaje a la época de los 90, a todo lo bueno que nos dejaron aquellos maravillosos años; hedonismo de masas, liberación, música, innovación, rebeldía y sobre todo buen rollo.

Como diría el propio Chimo Bayo, " Hu-Ha es conectar con las personas ". Es una invitación pura y dura a disfrutar más de la vida.

Brindemos por ello con un buen...
¡Hu-Ha!

VARIEDAD

100% Bobal.

SUELO Y VIÑEDOS

Suelos arcillosos situados al oeste de la provincia de Valencia a unos 700m de altitud. Los Viñedos crecen en un entorno de clima continental influenciado por el Mediterráneo.

CRIANZA

3 meses en barrica de roble americano y húngaro.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo picota de capa alta y ribete violáceo. Nariz con buena fruta roja y negra como las fresas, frambuesas y cassis, y ligeros tostados de la barrica, algún toque especiado y algo de regaliz.

La entrada en boca es amplia, golosa, fresca, y con un perfecto equilibrio entre los tostados de la madera y la fruta madura típica de la variedad bobal.

Consumir entre 12º y 15º

MARIDAJE

HU-HA es un technovino que en boca produce un ligero chiquitán chiquiti tan tan que marida perfectamente con la esencia de libertad de nuestra tierra y los mejores amaneceres del Mediterráneo.

Servir entre 12 y 15ºC.

DATOS TÉCNICOS

pH 3.60
Ácido Total: 5,4 g/L
Azúcar Residual: <4
Alc: 13% Vol.



VERMOUTH PISCOLABIS

DESCRIPCIÓN

El abuelo de Toni Arráez era famoso en el pueblo y en toda la zona por su fantástico vermut casero.

Un producto que se perdió con el paso de los años y cuya receta ha sido recuperada hoy, adaptándose ligeramente para llegar a un público más amplio, haciéndola un poco más dulce y fácil de tomar.

VARIEDADES

Piscolabis es un vermut elaborado según la forma tradicional desarrollada por Don Antonio Arráez Garrigós, fundador de Bodegas Arráez en 1950.

NOTAS DEL ENÓLOGO

Piscolabis tiene un intenso aroma a hierbas aromáticas con notas especiadas y toques balsámicos. En boca presentan gran equilibrio entre acidez y dulzor y un retrogusto con marcado carácter a botánicos mediterráneos.

MARIDAJE

Piscolabis es un gran aperitivo por si mismo aunque también acompaña a la perfección unas tapas, música y una buena conversación.

Recomendamos tomarlo al estilo mediterráneo: con hielo, una rodaja de naranja y un par de olivas.

DATOS TÉCNICOS

Alc: 15% Vol.



MISS-TELA

DESCRIPCIÓN

Sabías qué...? Con esta etiqueta quisimos rendir homenaje a la antigua tradición artesanal del oficio del arte de la seda Valenciana. Se agradece la colaboración de VIVES Y MARÍ Fábrica de Tejidos. El diseño de la etiqueta lo ha realizado Francesca Della Croce.

VARIEDADES

100% moscatel. Elaborado a partir de mosto flor sin someter la uva a presión.

Al mosto obtenido se le añade alcohol vínico y el resultado es este magnífico licor de uva moscatel.

NOTAS DEL ENÓLOGO

De color ambar con tonos tostados, fino y elegante con marcadas notas cítricas que recuerdan a la piel de naranja y las flores de azahar. Su equilibrada acidez le otorga un paso de boca suavemente fresco y agradable, moderadamente dulce con profusión de registros florales por vía retronasal.

SUGERENCIAS

Ideal como aperitivo, o bien para acompañar un postre óptimo con foie y quesos.

DATOS TÉCNICOS

Alc: 15% Vol.



AA

BODEGASARRAEZ.COM