

Ariyanas DAVID Tinto Dulce 2017

- 100% Merlot
- vino tinto naturalmente dulce con crianza en barrica de roble francés
- 12,5° alcohol
- 0,375 lt. botella

Sobre el David:

- *Jancis Robinson's Purple Pages (Julia Harding 07.2018): 17/20 puntos, "Un dulzor seductor pero con un final fresco, gracias a la acidez y los taninos suaves....delicioso ya ahora.*
- *Verema, Javier Azcona 04.06.2018: 95 puntos*
- *Verema, Martson 24.07.2018: 95 puntos*
- *Tasted Journal 2015: 90 points*
- *El Mundo 12/2014: recomendado para las fiestas navideñas*
- *Esquire Magazine 02/2014: seleccionado por David Robledo*
- *Fabrizio Bucella, Le Huffington Post, 21.01.2013: "...vino dulce esplendido"*
- *MiVino-Vinum 182, febrero 2013: "...con el toque almibarado que le da el sol"*
- *Alejandro Rodriguez, blog de Abel Valverde, 29.05.2012: "jovial, amable y vivaz...fresco y divertido, goloso pero ligero..."*

Después de la vendimia a finales de agosto, las uvas se han asoleado 3 días en rejillas 'flotantes' sobre el suelo, permitiendo un corriente de aire por debajo de las uvas.

Un buen equilibrio acidez-dulzor-taninos es la clave del éxito de este vino. Se bebe como aperitivo, o con postres de chocolate y fruta del bosque. Además se sirve con platos de carne de caza y carne asada, y con quesos curados. Servir a 8-10 °C.

Restaurantes de Estrella Michelin que sirven los vinos Ariyanas:

Belgium: *Hertog Jan***, De Karmeliet***, Comme chez soi**, 't Zilte**, Cuisinemoi*.*

The Netherlands: *De Kromme Watergang***

Spain: *El Celler de Can Roca*** (World's Best Restaurant 2013, 2015), Arzak***, Club Allard**, La Terraza del Casino**, Ramon Freixa**, SantCeloni**, Dstage*, El Lago*, Lluçanes*, Punto MX*, Rte Dani Garcia Marbella*, Rte Gaytan*, Rte La Cabra*, Skina**



Ariyanas Naturalmente Dulce 2012

- D.O. Málaga
- 100% Moscatel de Alejandría
- naturalmente dulce
- 13° alcohol
- 0,5 lt. botella

Sobre el Naturalmente Dulce:

- *Guía de Vinos Gourmets 2018: 95 puntos*
- *Guía Peñín 2017: 92 puntos*
- *Guía de Vinos Monovarietales 2017, Ernesto Gallud: 93 puntos*
- *Guía de Vinos Gourmets 2016: 94 points*
- *Julia Harding, Jancis Robinson's Purple Pages, 2014: 17.5/20*
- *Guía Peñín 2015: 94 puntos*
- *David Seijas: selección '113 Vinos para el 2013'*
- *Sobremesa enero 2013: 93 puntos – mejor vino dulce de España*
- *Sobremesa enero 2012: 92 puntos – mejor vino dulce de Málaga*
- *Revista MiVino/Vinum: selección 'Lo mejor de 2012'*
- *Tasted Journal 2012: 94 puntos 'Top 200 blind tasted world wines'*
- *ICEX Wines from Spain, Londres 2012, campeón de los 'vinos blancos naturalmente dulces'*
- *Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2012: 90 puntos*
- *Perswijn/ICEX 2012: uno de los '100 Mejores Vinos de España' en Holanda*
- *Jancis Robinson Purple Pages 2011: 18/20 puntos*
- *Guía Intervinos 2010: 91 puntos*
- *Medalla de oro en el Concurso Internacional de Vinos Andalucía 2007*

El Ariyanas Naturalmente Dulce es fresco, mineral y muy elegante. Espectacular equilibrio acidez-dulzor. Se bebe como aperitivo, o con postres de frutas como cítricos, melocotón, piña, y albaricoque. Servir a 8-10 °C.

Restaurantes de Estrella Michelin que sirven los vinos Ariyanas:

*Bélgica: Hertog Jan***, De Karmeliet***, Comme chez soi**, 't Zilte**, Cuisinemoi*.*

*EEUU: Blanca**.*

*España: El Celler de Can Roca***, Arzak***, Club Allard**, La Terraza del Casino**, Ramon Freixa**, SantCeloni**, Punto MX*, Dstage*, El Lago*, Lluçanes*, Punto MX*, Rte Dani Garcia*, Rte Gaytan*, Rte La Cebra*, Skina*.*

*Países Bajos: De Kromme Watergang**.*

Polonia: Atelier Amaro.*

*Reino Unido: The Ledbury**, Ametsa*, La Trompette*, Montagu Arms*, Story*, Trishna**



Ariyanas Romé Rosado 2017

- D.O. Sierras de Málaga
- Romé
- vino rosado fermentado en depósito de acero inoxidable
- 8 meses de crianza sobre lías finas
- 12,5° alcohol
- 0,75 lt. Botella

Sobre el Romé Rosado (añadas anteriores):

- *Rose Murray Brown MW 03.2017* “Uno de los mejores rosados de España que yo he probado – y sin duda el mejor de Andalucía”
- *El País Semanal 08.2016* ‘Un mar de pizarra y flores’ por Joan Gómez Pallarès.
- *Jancis Robinson’s Purple Pages 2014*: **17/20** puntos.
- *Julia Harding MW 11/2013*: “En la nariz tan fragante y complejo... maravillosamente fresco...Un fantástico seco rosado.
- *David Robledo, La Vanguardia 08.2014*: recomienda
- *Armando Guerra, 08.2014*: “...en nariz floral y sutil. Contundente y persistente en boca hasta ponerse a la altura de la intensidad propia del arroz con marisco o con bogavante.”
- *Mario Cavaradossi, 08.13, Verema.com*: “un vino cargado de sutilezas sugerentes, elegante y refinado desde el primer momento....que nos deja abstraídos en los colores púrpuras del atardecer en el horizonte marino y en los aromas florales, envueltos en sal, que transporte la brisa fresca.”

El Ariyanas Romé Rosado es un vino que proviene de una uva tinta autóctona de los suelos pizarrosos de la Axarquía malagueña. Destacan su mineralidad y frescura, con toques de frutas rojas frescas y florales de pétalo: de rosa y violetas. En boca es terciopelado, sabroso y seco. Un vino sutil y armonioso, con recuerdos salinos y florales en el postgusto. Se sirve como aperitivo o para acompañar mariscos (vieira). Servir a 8°C.

Restaurantes de Estrella Michelin que sirven los vinos Ariyanas:

Bélgica: Hertog Jan***, De Karmeliet***, Comme chez soi**, 't Zilte**, Cuisinemoir

EEUU: Blanca**.

España: El Celler de Can Roca***, Arzak***, Club Allard**, La Terraza del Casino**, Ramon Freixa**, SantCeloni**, Punto MX*, Dstage*, El Lago*, Lluçanes*, Rte Dani Garcia*, Rte Gaytan*, Rte La Cabra*, Skina*.

Países Bajos: De Kromme Watergang**.

Polonia: Atelier Amaro*.

Reino Unido: The Ledbury**, Ametsa*, La Trompette*, Montagu Arms*, Story*, Trishna*



Ariyanas Seco Sobre Lías Finas 2016

- D.O. Sierras de Málaga
- 100% Moscatel de Alejandría
- vino blanco seco fermentado en depósito de acero inoxidable
- 8 meses de crianza sobre lías finas
- 13° alcohol
- 0,75 lt. Botella

Sobre el Seco Sobre Lías Finas:

- *En los menús de degustación de El Celler de Can Roca desde el 2011.*
- *Guía Gourmets 2018: 92 puntos*
- *Guía Peñín 2017: 90 puntos*
- *Guía Peñín 2017: 90 points*
- *Competición Sabor a Málaga 2016: mejor vino blanco seco.*
- *Julia Harding 2016: 17,5/20 puntos, "intensidad increíble"*
- *Jancis Robinson's Purple Pages 2014 & 2016: 17,5/20 puntos.*
- *Guía del Vino Cotidiano 2012/13: 8,8 puntos (cuadro de honor)*
- *Guía del Vino Cotidiano 2011/12: 8,8 puntos (mejor vino de España en su categoría)*
- *Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2012: 90 puntos*
- *MiVino nº 143 julio/agosto 2009: uno de los Grandes Blancos de España.*

El Ariyanas Seco es un vino muy aromático, floral y con aromas de hierba de montes y minerales, propios del terruño de la Axarquía (pizarra). En boca es sabroso y seco. Buena estructura y acidez. Se sirve como aperitivo o para acompañar mariscos, pescado (ceviche) y los platos picantes de la cocina oriental (sushi). Servir a 8 °C.

Restaurantes de Estrella Michelin que sirven los vinos Ariyanas:

Bélgica: Hertog Jan***, De Karmeliet***, Comme chez soi**, 't Zilte**, Cuisinemoi*.

EEUU: Blanca**.

España: El Celler de Can Roca***, Arzak***, Club Allard**, La Terraza del Casino**, Ramon Freixa**, SantCeloni**, Punto MX*, Dstage*, El Lago*, Lluçanes*, Rte Dani Garcia*, Rte Gaytan*, Rte La Cabra*, Skina*.

Países Bajos: De Kromme Watergang**.

Polonia: Atelier Amaro*.

Reino Unido: The Ledbury**, Ametsa*, La Trompette*, Montagu Arms*, Story*, Trishna*



Ariyanas Tinto de Ensamblaje 2013

- D.O. Sierras de Málaga
- Petit Verdot, Romé, Tempranillo, Cabernet Franc
- vino tinto de estilo moderno con 8 meses de crianza en barrica de roble francés (80%) y americano (20%)
- 13,5° alcohol
- 0,75 lt. botella

Sobre el Tinto de Ensamblaje:

- *Guía de Vinos ABC 2018: Tinto 2013 - 92 puntos*
- *Guía de Vinos ABC 2014: Tinto 2011 - 91 puntos*
- *Guía de Vinos ABC 2013: Tinto 2010 - 92 puntos*
- *ABC 2013 'Vinos con sol' (Selección vinos del verano)*
- *Stephen Tanzer's International Wine Cellar 2012: 90 puntos*
- *Guía Peñín 2011: 92 puntos*
- *Vino+Gastronomía: Guía de los mejores 300 vinos de España 2008-2009: 88 puntos*
- *Wine Report (Tom Stevenson) 2009: 2nd Most Interesting Wine Find from Spain, and one of editor's 100 Most Interesting Wines worldwide.*

El Ariyanas Tinto de Ensamblaje es un vino de estilo moderno: frutal, ligero y elegante. Destacan sus aromas frutales y minerales. En boca, suaves sabores a frutos rojos con un toque herbal. Un vino elegante, vivo y sutil con una personalidad notable. Servir a 18°C.

Restaurantes de Estrella Michelin que sirven los vinos Ariyanas:

Bélgica: Hertog Jan***, De Karmeliet***, Comme chez soi**, 't Zilte**, Cuisinemoi*.

EEUU: Blanca**.

España: El Celler de Can Roca***, Arzak***, Club Allard**, La Terraza del Casino**, Ramon Freixa**, SantCeloni**, Punto MX*, Dstage*, El Lago*, Lluçanes*, Punto MX*, Rte Dani Garcia*, Rte Gaytan*, Rte La Cabra*, Skina*.

Países Bajos: De Kromme Watergang**.

Polonia: Atelier Amaro*.

Reino Unido: The Ledbury**, Ametsa*, La Trompette*, Montagu Arms*, Story*, Trishna*.

