

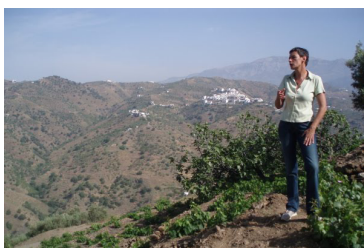
## Espagne

DO Málaga et Sierras de Málaga



viniversa

## Bodegas Bentomiz



A côté du village de Sayalonga en plein coeur des collines de l'Axarquía au dessus de Málaga, ce domaine a démarré en 2005 grâce à la volonté et passion de deux néerlandais expatriés, Clara Verheij et André Both.

Les vignobles sont installés sur de fortes pentes au-dessus de 450m et jusqu'à 900m d'altitude sur des sols peu profonds de schistes en décomposition.

Certaines des vignes datent d'avant le phylloxéra et l'ensemble des vignes du domaine sont âgées d'entre 80 et 100ans. Elles sont cultivées en gobelets dans des creux qui permettent aux feuilles de former un toit protégeant les raisins du puissant ensoleillement. Viticulture sans herbicides ni pesticides.

L'un des domaines du renouveau de l'appellation Málaga, Bentomiz prend son nom du pic le plus haut vu du domaine et sa gamme 'Ariyanas' d'un célèbre village maure aujourd'hui disparu. Ariyanas se traduit de l'arabe par 'aromatique', les montagnes étant couvertes de vignes et de plantes aromatiques méditerranéennes.

Pour les vins doux, les grappes sont étalées au soleil sur du sable pour parfaire le passerillage et augmenter la concentration avant pressurage.

### Ariyanas Naturalmente dulce 2007

DO Málaga

100% Muscat d'Alexandrie.

Vignes très vieilles sur sols de schistes en décomposition.

Les grappes sont étalées au soleil sur une couche de sable pour continuer le passerillage après vendanges. Pressurage en grappes entières. Fermentation en cuves inox de petit volume. La fermentation est stoppée par le froid. Faible sulfitage. Une superbe expression aromatique typée muscat, avec des notes de fruits confits et exotiques (abricot, litchis), d'écorce d'orange et une belle touche minérale. La bouche est concentrée mais fraîche, d'un équilibre et d'une élégance qui étonnent.



### Ariyanas seco sobre lías 2010

DO Sierras de Málaga

100% Muscat d'Alexandrie.

Fermentation en cuves inox, vendanges égrappées, avec élevage pendant 6 mois

sur lies fines. Typé cépage, avec des notes de clémentine, d'autres agrumes, d'herbes de montagne (fenouil) et minérales. Bouche ample et fraîche, aromatique sans excès et de belle tenue.



### Ariyanas tinto 2010

DO Sierras de Málaga

Petit Verdot, Romé, Tempranillo.

Fermentation en cuves inox suivi d'un élevage de 4 mois en fûts neufs de chêne

français et américain. Notes de cerises, d'autres fruits rouges mûrs, d'herbes de montagne, avec un touche fumée et épicée apportée par le lieu et l'élevage. Beaux tanins mûrs sans excès. Gourmand et savoureux.

