



Bodegas Arbás dedica un vino al Centenario Mariemma, Jesús Arbás, eligió crear como lo hubiera hecho Mariemma, los mejores componentes y el mejor proceso para sacar un producto especial a la altura de nuestra gran bailarina...de su mejor viñedo, con sus mejores uvas y el meticuloso proceso de despalillado realizado por bailarines y amantes del mundo de la danza como, Antonio Canales, Rafael Amargo, Mar Mel, Paloma Gómez, José Merino, Pepa Sanz, Fernando Romero, Raúl Cardenes entre otros... Nace este vino único y dedicado a Mariemma:

Rond de Jambe CENTENARIO MARIEMMA, está elaborado con uva procedente de viñedos centenarios, de variedad Tinta Fina, con una cuidada selección de uva en mesa y despalillado sin estrujado

La aportación especial ha sido la fermentación y crianza con lias, en un depósito **ovoide**, donde comienza su proceso de elaboración natural del vino bajo principios Biodinámicos sin añadido de ningún tipo de levaduras, bacterias ni sulfitos. Este depósito es ideal para evitar la posible intoxicación de componentes perjudiciales para el vino, debido a un exceso de oxígeno

El proceso de elaboración es novedoso, remontados sin bomba y microoxigenación controlada, que dan como resultado una mayor extracción de la fruta y de los componentes primarios de la uva.

Rond de Jambe CENTENARIO MARIEMMA es un vino joven, añada 2016 con un vivo color violeta que expresa su juventud, en nariz toques de fruta roja, herváceos, pimienta verde y la típica nota a regaliz de la tempranillo. En boca es potente, graso... sin notas de madera, ya que no ha tenido crianza en barrica, ni contacto con taninos procedentes de ella. Sorprende en boca por su tanicidad natural sin astringencia.

En esta novedosa creación, desconocemos su evolución en botella, la que solo da el paso del tiempo... aunque auguramos un sorprendente éxito.