



Finca de los Arandinos

Bodega | Hotel

★★★★



Finca de los Arandinos, un proyecto único en La Rioja

Finca de los Arandinos es el primer **hotel de cuatro estrellas** en la región con **spa** y **restaurante** integrado **en una bodega**. Un espacio sugerente e inspirador que cuenta con el interiorismo del diseñador de moda **David Delfin** y que está rodeado de viñedos, olivos, campos de frutales y montañas.

Este **centro turístico, enológico y gastronómico**, que se asienta en lo alto de una finca de 6 ha., invita a disfrutar de la belleza del paisaje, que se cuele por los ventanales del edificio en forma de tapices naturales. Una **arquitectura** que firma el riojano **Javier Arizcuren** donde materiales como el hormigón, el vidrio, y la madera, dibujan líneas rectas que transmiten calma y que contrastan con la exuberancia paisajística del entorno.



El **hotel** Finca de los Arandinos dispone de **14 habitaciones**, cuatro de ellas sobre la nave de barricas y decoradas por Javier Arizcuren. **David Delfin** se ha encargado del diseño de interior de las 10 restantes y las define como **habitaciones transformables que sorprenden** al visitante con un nuevo detalle tantas veces como las ocupe.

El reconocido diseñador de moda ha desplegado su imaginación además en diferentes espacios como la recepción, el mirador o el restaurante, abierto al público. El **chef del restaurante** Finca de los Arandinos, Diego Rodríguez, se ha formado en los fogones de los mejores cocineros de España, como **Martín Berasategui** o en **'El Bulli'** de **Ferrán Adriá** y la cocina rinde homenaje a esta tierra rica y generosa.



Una comida tranquila en un lugar tranquilo compuesta por 20 platos, 13 de ellos elaborados con **productos 'kilómetro cero'**, es decir, productores a menos de 100 kilómetros que dedican su vida a sacar lo mejor de la tierra riojana. Luis el artesano charcutero, Eduardo y sus corderos, la familia Flores y sus verduras de Varea o Fernando, el maestro heladero, son algunos de estos elaboradores con nombre y apellidos. El resto de productos son, seguramente, los mejores del país.

En la **bodega** Finca de los Arandinos se elabora la uva proveniente de los viñedos familiares. En ella se ha empleado una tecnología sencilla, que de forma tradicional, permite elaborar unos vinos de gran calidad, con el máximo respeto por la uva.



Actualmente se comercializa un vino blanco con crianza sobre lías, el **'Viero 2009'**, y los tintos **'Finca de los Arandinos Crianza 2008'**, **'Malacapa 2010'** y una edición especial **'Finca de los Arandinos 2007'**, el primer vino. Se organizan **visitas guiadas** por la bodega con una degustación de los vinos y comentada por enólogos en la **sala de catas**.

También cabe destacar otro espacio del hotel, el **spa a pie de viña**, que es de uso exclusivo para los huéspedes. Un rincón con espectaculares vistas dedicado a la relajación, donde el huésped puede disfrutar de sauna seca y húmeda, ducha ciclónica y con aromaterapia, pediluvio, piscinas con burbujas caliente y fría, sala de masajes con vinoterapia y una terraza-solarium donde contemplar la paz de la naturaleza.



En un espacio anexo se encuentra **'La Vinería'**, un **edificio multifuncional** de dos plantas donde se pueden realizar tanto **presentaciones de empresa** con catering como **comidas de grupos o de amigos** que se reúnen junto a la chimenea para disfrutar de la típica parrillada riojana al sarmiento.

En Finca de los Arandinos además celebramos **eventos privados** como, por ejemplo, **bodas íntimas, comuniones, cumpleaños o aniversarios** y hacemos todo cuanto está en nuestras manos para que ese día sea tan **inolvidable y especial** como te has imaginado.