



ARÍNZANO

GRAN VINO BLANCO 2010

Características de la añada

Duración del ciclo vegetativo: normal
 Rendimiento por hectárea: bajo (3.500 Kg/ ha)
 Época de maduración: tardía.
 Clima:

- Invierno de contrastes
- Primavera muy fresca y húmeda,
- Verano suave y final cálido,
- Otoño suave y despejado.

Variedad de uva
 Chardonnay 100%

Estancia en barricas
 11 meses en barrica de roble francés 50% nueva y 50% de segundo año. Sobre sus propias lías, con "Battonages", definido acorde degustación.

Grado
 13,5% Vol.

Color
 Color oro pálido en el centro con brillo y sutiles reflejos verdes en los bordes de la copa.

Aroma
 Aroma fino e intenso, complejo, brioche, limón, frutos secos, mineral.

Paladar
 Paso de boca denso, fresco, bien equilibrado, muy largo con buena persistencia. Acaricia el paladar.

Características que definen este vino
 Vino complejo, expresivo, fino, elegante, fresco y equilibrado.
 Fiel reflejo de la esencia de la Tierra y el Clima.

