

PROPIEDAD DE  
ARÍNZANO  
VINOS DE PAGO

## ARÍNZANO

2002

## Características de la añada

Duración del ciclo vegetativo: normal

Rendimiento por hectárea: muy bajo 2.000/4.000 kg/ha

Época de maduración: ligeramente retrasada

Clima: frío y algo menos lluvioso que la media

## Variedades de uva

52% Tempranillo

32% Merlot

16% Cabernet Sauvignon

## Estancia en barricas

14 meses de crianza en barrica francesa,

60% nueva y 40% de 2º vino.

## Grados

14°

## Producción

16905	75cl.
308	1,5 lt. Magnum
68	3 lt. Doble Magnum
25	6 lt. Imperial
10	9 lt. Salmanazar
10	12 lt. Baltasar

## Color

Color muy profundo, intenso, muy joven.

## Aroma

Aroma potente, cautivador, complejo, notas de trufa, frutos rojos y negros variados, "myrtille", mora, cereza; matiz de chocolate negro, desarrolla en aeración sobre notas de casis (grosella negra).

## Paladar

Ataque aterciopelado, potente y fresco. Evolución deliciosa, fundente y densa. Final muy largo, mineral... Muy característico del "terroir" que lo produce.

## Características que definen este vino

Complejo, expresivo; vivo, excepcionalmente joven. Evolución en botella muy lenta.

