



ARÍNZANO

2004

Características de la añada

Duración del ciclo vegetativo: largo
 Rendimiento por hectárea: medio - bajo 4.000 Kg/ha
 Época de maduración: retrasada
 Clima: lluvioso, suave en primavera y verano

Variedades de uva

65% Tempranillo
 35% Merlot

Estancia en barricas

14 meses de crianza en barrica francesa,
 60% nueva y 40% de 2º vino.

Grados

14°

Producción

13018	75 cl.
402	1,5 lt. Mágnum
80	3 lt. Doble Mágnum
25	6 lt. Imperial
10	9 lt. Salmanazar
10	12 lt. Baltasar

Color

Granate intenso, profundo. Poco evolucionado.

Aroma

Intenso, complejo, muy sutil. Predominan notas minerales y empireumáticas (leña, tinta china...), fruta negra ("cassis", "myrtille", endrina) y roja (guinda).
 Alguna nota especiada, clavo, canela, nuez moscada.

Paladar

Entrada amable, paso de boca "in crescendo" sobre unos taninos muy sabrosos y expresivos, sin ninguna astringencia. Cuerpo medio-alto. Final potente con recuerdos sobre todo a la mineralidad del aroma.

Características que definen este vino

Complejo, expresivo, vivo, excepcionalmente joven.
 Limpio.

