

VINO DE PAGO DE ARÍNZANO



HACIENDA DE ARÍNZANO BLANCO 2015

Denominación de Origen:

Pago de Arínzano.

Características de la añada:

Duración del ciclo vegetativo: largo.

Rendimiento por hectárea: medio.

Época de maduración: en la media.

Clima:

- Invierno: seco y frío.
- Primavera: fresca y húmeda.
- Verano: suave con final cálido.
- Otoño: seco y templado.

Variedad de uva:

Chardonnay 100%.

Estancia en 12 meses en:

- 70 % Acero inoxidable
- 30 % Barrica nueva de roble francés

Grados:

14,0% Vol.

Color:

Intensidad alta, amarillo pajizo en el centro de la copa, tornándose en amarillo brillante con reflejos verdosos en los bordes. Vivaz, limpio, brillante y cristalino.

Aroma:

Vino complejo donde predominan las frutas cítricas como el limón y la cáscara de naranja, así como matices de fruta exótica (pera y mango), acompañados de notas dulces de carácter balsámico como la hierbabuena y la miel. El retrogusto recuerda frutos secos ligeramente tostados como la almendra y la avellana, pimienta blanca y pinceladas minerales.

Paladar:

Entrada muy amable, glicérica y sucrosidad media. En el centro de la boca es cremoso, fresco y graso. El final es muy persistente y de gran equilibrio.

