

ARÍNZANO

LA CASONA 2008

Características de la añada

Duración del ciclo vegetativo: largo

Rendimiento por hectárea: medio - bajo

Época de maduración: retrasada

Clima: invierno cálido, primavera y verano húmedos y suaves, otoño seco y cálido

Variedad de uva

75% Tempranillo

25% Merlot

Estancia en barricas

14 meses en barricas de roble francés

40% nueva

60% segundo vino

Grado

14° Vol.

Color

Intenso. Brillante. Rubí profundo.

Aroma

De una perfecta pureza. Potente, fino y complejo. Notas frescas de fruta negra-Cassis, mora- y de chocolate. Toque de Canela. Tabaco habano. Madera de Cedro.

Paladar

Entrada en boca aterciopelado. Evolución sabrosa. Textura carnosa, firme y taninos sedosos. Final largo. Toda la nobleza del tempranillo sobre un terruño excepcional. Revelación de una vinificación sensible y precisa.

Características que definen este vino

Complejo, expresivo, elegante, muy armonioso.

Evolución en botella muy lenta.

Una verdadera delicia ahora y los próximos diez años.

