



ARÍNZANO

2001

Características de la añada

Duración del ciclo vegetativo: larga
 Rendimiento por hectárea: bajo 3.000/5.000 Kg/ha
 Época de maduración: en la media
 Clima: fresco y algo más húmedo que la media

Variedades de uva

42% Tempranillo
 40% Merlot
 18% Cabernet Sauvignon

Estancia en barricas

16 meses de crianza en barrica francesa,
 50% nueva y 50% de 2º vino.

Grados

14°

Producción

16529	75 cl.
268	1,5 lt. Magnum
64	3 lt. Doble Magnum
25	6 lt. Imperial
10	9 lt. Salmanazar
10	12 lt. Baltasar

Color

Soberbio color rubí sombrío.

Aroma

Aroma nítido, muy intenso, frutos negros, mora, ciruela, cuero nuevo, cacao, cereza al Armagnac.

Paladar

Ataque potente y fresco, muy aterciopelado sin pesadez, gran equilibrio. Evolución envolvente, final suntuoso, carnosos y sedosos. Muy largo.

Características que definen este vino

Noble, fino y elegante. Seductor.
 Gran capacidad de envejecimiento en botella.

