



ARÍNZANO

GRAN VINO 2008

Denominación de Origen
D.O. Pago de Arínzano

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

Variedades de uva
Tempranillo 100%

Estancia en barricas

14 meses de crianza en barrica de roble francés
50% nueva y 50% de 2º vino.

Grados
14°

Producción

| | | |
|------|----------|--------------|
| 9736 | 0,75 lt. | |
| 399 | 1,5 lt. | Magnum |
| 80 | 3 lt. | Doble Magnum |
| 25 | 6 lt. | Imperial |
| 10 | 9 lt. | Salmanazar |
| 10 | 12 lt. | Baltasar |

Color

Profundo, granate. Poco evolucionado.

Aroma

Intenso de frutas negras. Predominan notas minerales y empíreas (leña, tinta china...) Notas de piedra, de humo.

Paladar

Ataque de gran alcance, amable paso de boca, aterciopelado. Evolución sabrosa y densa. Persistencia muy larga.

Características que definen este vino

Expresa todo el potencial de la variedad Tempranillo en el terroir.

