

## ARÍNZANO

### LA CASONA 2010

**Denominación de Origen:**

Pago de Arínzano.

**Características de la añada:**

Duración del ciclo vegetativo: normal.

Rendimiento por hectárea: medio-bajo.

Época de maduración: sobre la media.

**Clima:**

- Invierno de contrastes.
- Primavera muy fresca y húmeda.
- Inicio de verano suave y luego cálido.
- Otoño muy suave y despejado.

**Variedad de uva:**

75% Tempranillo.

25% Merlot.

**Estancia en barrica:**

14 meses en barrica de roble francés.

40% nueva

60% segundo vino.

**Grados:**

14º Vol.

**Color:**

Rubí profundo.

**Aroma:**

Puro, intenso, de gran potencia.

Notas de fruta negra, cassis, mora, canela.

Madera de cedro, enebro.

**Paladar:**

Ataque dulce y aterciopelado.

Evolución sabrosa.

Buenos taninos y persistente.

Toda la fruta y nobleza del Tempranillo está muy presente.

Predomina la finura, reflejo de una vinificación sensible y precisa.

**Características que definen este vino:**

Muy complejo y expresivo.

Elegante y muy armonioso.

