



PROPIEDAD DE
ARÍNZANO
VINOS DE PAGO

ARÍNZANO

GRAN VINO BLANCO 2016

Características de la Añada:

Duración del ciclo vegetativo: normal
Rendimiento por hectárea: bajo (1.800kg/ha)
Época de Maduración: normal

Clima:

- Invierno de contrastes.
- Primavera muy fresca y húmeda.
- Verano suave y final cálido.
- Otoño suave y húmedo.

Variedad de uva:

Chardonnay 100%

Estancia en barricas:

Fermentación y crianza en barricas de roble francés durante 11 meses. 75% nueva y 25% de Segundo año. Sobre sus propias lías, con battonages y definido acorde catas regulares.

Grado:

15,00 % Vol.

Color:

Oro pálido en el centro con brillo y sutiles reflejos verdes en los bordes de la copa.

Aroma:

Aroma fino e intenso, complejo, brioche, limón, frutos secos, mineral.

Paladar:

Paso de boca denso, fresco, bien equilibrado, muy largo con buena persistencia. Acaricia el paladar.

Características fundamentales de este vino:

Vino complejo, expresivo, fino, elegante, fresco y equilibrado. Fiel reflejo de la esencia de la tierra y el clima.

