



PROPIEDAD DE  
ARÍNZANO  
VINOS DE PAGO

## HACIENDA DE ARÍNZANO

### BLANCO 2018

#### Características de la Añada:

Duración del ciclo vegetativo: CORTO

Rendimiento por hectárea: medio/bajo (3.000kg/ha)

Época de Maduración: ligeramente adelantada.

#### Clima:

- Invierno: seco y templado
- Primavera: cálida y húmeda
- Verano: húmedo y caluroso

#### Variedad de uva:

Chardonnay 100%

#### Estancia de 12 meses en:

70% depósitos de Acero Inoxidable

30 % barricas nuevas de roble francés.

#### Grado:

15 % Vol.

#### Color:

Intensidad alta, amarillo pajizo en el centro de la copa, tornándose en amarillo brillante con reflejos verdosos en los bordes. Vivaz, limpio, brillante y cristalino.

#### Aroma:

Vino complejo donde predominan las frutas cítricas como el limón y la cáscara de naranja, así como matices de fruta exótica (pera y mango), acompañado de notas de carácter balsámico como la hierbabuena y la miel. El retrogusto recuerda frutos secos ligeramente tostados como la almendra y la avellana, pimienta blanca y pinceladas minerales.

#### Paladar:

Entrada muy amable, glicérica y sucrosidad media. En el centro de la boca es cremoso, fresco y graso. El final es muy persistente y de gran equilibrio.

