



## ARÍNZANO

### SEÑORÍO DE ARÍNZANO 2016

#### Características de la Añada:

Duración del ciclo vegetativo: normal  
 Rendimiento por hectárea: bajo (2.500kg/ha)  
 Época de Maduración: sobre la media

#### Clima:

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

#### Variedad de uva:

Tempranillo 100%

#### Estancia en barricas:

22 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

#### Grado:

14,5 % Vol.

#### Color:

Profundo. Rojo rubí. Joven.

#### Aroma:

Aroma intenso de frutas negras. Predominan notas minerales y empireumáticas (leña, tinta china...). Notas de piedra y de humo.

#### Paladar:

Ataque de gran alcance y sabroso. Paso de boca envolvente y de gran elegancia. Taninos sedosos. Evolución sabrosa y densa. Persistencia muy larga y de gran finura.

#### Características fundamentales de este vino:

Señorío de Arínzano rinde tributo a X siglos de cultivo de viñas en Pago de Arínzano. Es un vino exclusivo, de 20 hileras seleccionadas de nuestra finca Peñazas 14, que combina un clima fresco con un suelo calcáreo. Tras una doble selección de la uva, en campo y en bodega, las uvas congeladas se depositan delicadamente en un "lagar" donde se les deja macerar durante 2 semanas. Durante 20 días se produce la fermentación alcohólica, acompañado del pisado a pie que nos asegura una perfecta maceración. Tras una crianza de 22 meses en barricas de roble francés, el vino se nos muestra fresco, elegante y vibrante, pura expresión de este singular terroir.

