



PROPIEDAD DE
ARÍNZANO
VINOS DE PAGO

Propiedad de Arínzano, desde 1055. Ubicada en la región de Navarra, es una de las 20 bodegas en España cuyos vinos son reconocidos bajo la denominación Vino de Pago. Su misión es crear vinos únicos que expresen las características de su singular terroir, combinando técnicas avanzadas con un tratamiento artesanal durante el proceso de vinificación.

Propiedad de Arínzano

AGRICULTURA BIOLÓGICA MERLOT 2007



Propiedad de Arínzano tiene un rico hábitat natural y un microclima único que crean un ambiente excepcional para la viticultura. Nuestra filosofía consiste no solo en respetar sino también en favorecer nuestro entorno natural a través de nuestros procesos de vinificación. Este 100% Merlot fue producido bajo los estándares de agricultura orgánica.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Duración del ciclo vegetativo: normal.

Rendimiento por hectárea: medio-bajo (4.000 Kg./ha)

Época de maduración: ligeramente adelantada.

Clima: invierno no muy duro, verano suave, otoño cálido y seco.

VARIEDAD DE UVA

Merlot biológico.

CRianza

14 meses de crianza en barrica francesa 40% nueva, 60% de segundo vino.

GRADO

14% Vol.

PRODUCCIÓN

75cl: 2352 botellas | 1.5L: 100 botellas

COLOR

Intenso, profundo. Rojo picota. Poco evolucionado.

AROMA

Muy fino y sutil. Muy varietal. Fruta negra (guida, endrina, níspero). Matices especiados y de sotobosque (nuez moscada, helecho).

PALADAR

Entrada envolvente. Paso de boca bien equilibrado, muy armonioso. Taninos aterciopelados. Madera muy bien integrada. Final elegante, largo. Retrogusto complejo donde destacan los matices minerales y de roble noble.

CARACTERÍSTICAS QUE DEFINEN ESTE VINO

Fino, elegante, muy armonioso. Vivo. Gran capacidad de desarrollo en botella.