



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

LA CASONA 2008



La Casona 2008 es un vino complejo, elegante y armonioso que representa la combinación perfecta de dos de las variedades que mejor se adaptan al terroir de Propiedad de Arínzano. La expresión más sublime del Tempranillo y del Merlot.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Duración del ciclo vegetativo: largo

Rendimiento por hectárea: medio - bajo

Época de maduración: retrasada

Clima: invierno cálido, primavera y verano húmedos y suaves, otoño seco y cálido

VARIEDAD DE UVA

75% Tempranillo 25% Merlot

CRIANZA

14 meses en barricas de roble francés 40% nueva 60% segundo vino

GRADO

14° Vol.

COLOR

Intenso. Brillante. Rubí profundo.

AROMA

De una perfecta pureza. Potente, fino y complejo. Notas frescas de fruta negra (cassis, mora) y de chocolate. Toque de canela. Tabaco habano. Madera de cedro.

PALADAR

Entrada en boca aterciopelado. Evolución sabrosa. Textura carnosa, firme y taninos sedosos. Final largo. Toda la nobleza del tempranillo sobre un terruño excepcional. Revelación de una vinificación sensible y precisa.

94 pts

GUÍA PEÑÍN 2014

94 pts

GUÍA PROENSA 2013

CARACTERÍSTICAS QUE DEFINEN ESTE VINO

Complejo, expresivo, elegante, muy armonioso. Evolución en botella muy lenta.