



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

SEÑORÍO DE ARÍNZANO 2016



Señorío de Arínzano rinde tributo a X siglos de cultivo de viñas en Pago de Arínzano. Es un vino exclusivo, proveniente de 20 hileras seleccionadas de nuestra finca Peñazas 14, que cristaliza la expresión de un clima fresco en 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 maceran durante 2 semanas. Durante 20 días se produce la fermentación alcohólica, con pisado a pie, lo cual garantiza una perfecta maceración. Tras una crianza de 22 meses en barricas de roble francés, el vino se muestra fresco, elegante y vibrante. La expresión más pura de este singular terroir.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Duración del ciclo vegetativo: normal
Rendimiento por hectárea: bajo (2.500 kg/ha)
Época de maduración: sobre la media
Clima: otoño suave y húmedo, invierno de contrastes, primavera muy fresca y húmeda y verano suave con un final cálido.

VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 100%.

CRIANZA

22 meses de crianza en barricas nuevas de roble francés.

GRADO

14.5% Vol.

PRODUCCIÓN

75cl: 600 botellas

COLOR

Rojo rubí joven y profundo.

AROMA

Aroma intenso de frutas negras. Predominan notas minerales y empíreumáticas, tales como leña, tinta china, piedra y humo.

PALADAR

Paso de boca envolvente, elegante con taninos sedosos. Evolución sabrosa, densa y persistencia larga y fina en boca.

92 pts

JAMES SUCKLING 2019