



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 2015



*Una blend clásico encuentra su expresión única. Este blend encarna la unión perfecta de las dos variedades que mejor se adaptan al terroir de Propiedad de Arínzano. Un vino complejo, delicado, elegante y armonioso que expresa la esencia misma del terroir de la finca y de su historia se remonta al 1055.*

#### CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA

Duración del ciclo vegetativo: normal

Rendimiento por hectárea: medio-bajo (2.500 kg/ha)

Época de maduración: sobre la media.

Clima: invierno de contrastes, primavera fresca y húmeda, verano con inicio suave y final cálido y otoño suave y despejado.

#### VARIEDAD DE UVA

Tempranillo 75%.

Merlot 25%.

#### CRIANZA

14 meses de crianza en barricas de roble francés, 40% nuevas y 60% de segundo uso.

#### GRADO

15% Vol.

#### COLOR

Picota granate de buena capa.

#### AROMA

Perfumes complejos y elegantes con notas que recuerdan a balsámicos, tostados, maderas aromáticas, torrefactos, regaliz, fruta roja y lácticos.

#### PALADAR

Muy sabroso, fresco, envolvente y fluido. Destacan notas de fruta negra, casis, mora, canela con un final marcado por elegantes aromas de bodega. Evolución sabrosa y persistente con taninos elegantes.