



Desde hace casi 1000 años, Arínzano cultiva el misterio del Tiempo y la Naturaleza. Situada en un valle incomparable, magnificado por sus microclimas, la piedra, la tierra y el agua dan lugar a un terruño excepcional propicio a la expresión singular de tres grandes variedades de vino. La finca ha sido sucesivamente propiedad de monjes, señores y familias vitivinícolas, pero siempre ha tenido una vocación ligada al vino. Hoy, en el centro de este magnífico valle atravesado por el río Ega y el viento Cierzo, Arínzano revela vinos que conservan la fuerza y la gracia del Tiempo y la Tierra.

Arínzano, mil años de misterio

El tiempo se detiene al degustar A de Arínzano. Este rosado nace en el viñedo. Gracias a un prensado directo de racimo y posterior crianza sobre lías en post fermentación, se muestra encantador, vibrante y elegante. El compañero perfecto para la temporada primavera-verano.

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

100% Tempranillo

SUELO

Parcela: Zarralagaiza y Plano 24
Suelo: arena y grava en superficie, sustentadas por arcilla en profundidad.

RENDIMIENTOS

6.000 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

4 de octubre de 2024

ALCOHOL 13.5%

PH 3.21

ACIDEZ 6.3

VINIFICACIÓN

Cosecha de parcelas en bins de 200 Kgs, prensado directo sin despalillar y maceración corta y a baja temperatura.

FERMENTACIÓN

Formación corta a muy baja temperatura 14-16°C

MALOLÁCTICA

No

CRIANZA

4-6 meses aproximadamente sobre lías en depósitos de acero inoxidable

COLOR

Rosa pálido, brillante y vivaz.

AROMA

Notas de frutas rojas, tales como fresas frescas, y cítricas que recuerdan la cáscara de naranja y el pomelo rosado, con tintes de rosa y pimienta blanca.

PALADAR

Entrada fresca. Un vino aterciopelado, fino y elegante que se muestra muy vivaz, expresivo, nervioso y excitante. Final sedoso, amable y persistente.

ARÍNZANO

A DE ARÍNZANO 2024

