



**ARÍNZANO**  
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

Desde hace casi 1000 años, Arinzano 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, Arinzano revela vinos que conservan la fuerza y la gracia del Tiempo y la Tierra.

Arinzano, mil años de misterio

El tiempo se detiene al degustar A de Arinzano. 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.

GUÍA GOURMETS

92 pts

JAMES SUCKLING

90 pts

### 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

10 de Septiembre de 2023

**ALCOHOL** 13%

**PH** 3.24

**ACIDEZ** 5,8

### 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 2023

