



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 Hacienda de Arinzano Chardonnay. Un vino complejo, fresco, cremoso y de gran versatilidad gastronómica, proveniente de diferentes parcelas de la incomparable propiedad de Arinzano.

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

100% Chardonnay

APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

SUELO

Parcelas: Plano 26 y Los Almendros
Suelo: con gravas y canto en superficie, así como, arcilla en profundidad.

RENDIMIENTOS

4.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

Principios de septiembre de 2023

ALCOHOL 13.5% Vol.

PH 3.29

ACIDEZ 6.4

VINIFICACIÓN

Comenzamos con la cosecha manual en caja de 10-12kg. Pequeña selección en cinta de sus racimos y directamente a la prensa sin despalillar.
Directamente a fermentación en depósito.

FERMENTACIÓN

Fermentación en depósito a baja temperatura 15-17°C máximo.

MALOLÁCTICA

No

CRIANZA

70% en depósitos de acero inoxidable y 30% en barricas de roble francés de segundo uso, ambos durante alrededor de 12 meses

COLOR

Intenso, limpio y brillante. Amarillo pajizo en el centro con reflejos verdosos en sus bordes.

AROMA

Vino complejo dominado por cítricos, como la cáscara de limón y naranja, con matices de frutas exóticas, como el mango y la pera. Aparecen toques balsámicos, como menta y miel. En retrogusto recuerda a los frutos secos ligeramente tostados, como la almendra, la avellana, también podemos encontrar balsámicos, pimienta blanca.

PALADAR

Ataque sucroso, cremoso y fresco en boca con un final persistente y equilibrado.

HACIENDA DE ARÍNZANO CHARDONNAY 2023

