



**ARÍNZANO**  
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

GUÍA GOURMET

**95** pts

GUÍA PEÑÍN

**92** pts

WINE TROPHY

**GOLD  
MEDAL**

CONCOURS MONDIAL  
DE BRUXELLES

**SILVER  
MEDAL**

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 terreno 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

#### ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

#### VARIEDAD

Tempranillo 85% | Merlot 10% | Cabernet Sauvignon 5%

#### APELACIÓN

D.O.P Pago de Arinzano

#### SUELO

Parcelas: Tempranillo Plano 23, Merlot de la parcela El Caserío y Cabernet Sauvignon del Plano 27

#### Suelos:

- Plano 23: compuesto por canto rodado y gravas
- El Caserío: con un terreno aluvional
- Plano 27: con un suelo arcilloso

#### RENDIMIENTOS

4.500 kg/ha

#### MOMENTO DE COSECHA

Tempranillo sobre 25 de septiembre, Merlot aproximadamente sobre el 10 de octubre y Cabernet Sauvignon sobre el 5 de noviembre.

#### ALCOHOL

15% Vol.

#### PH

3.62

#### ACIDEZ

5.9

#### VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, enfriamiento de

temperatura de la uva a 0-4°C, selección de racimo en cinta, despalillado cualitativo (oscillys) y selección de baya.

#### FERMENTACIÓN

Fermentación durante 15 días con bajo nivel de extracción y fermentación no superior a 22°C, el objetivo es conservar al máximo la fruta y tener una estructura media, noble, con un tanino delicado y elegante.

#### CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés, 40% nuevo y 60% segundo uso

#### MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en depósito.

#### COLOR

Rojo granate con reflejos rubí.

#### AROMA

Aromas complejos e intensos a frutas frescas, como cerezas y fresas. Destacan las notas de crema pastelera, menta, especias y canela.

#### PALADAR

Intenso con gran expresión, volumen, persistencia y equilibrio. Taninos dulces y maduros que aportan frescura y dan paso a un acabado sedoso y elegante. Evolución lenta en botella con un consumo óptimo entre 3 y 6 años.

**HACIENDA  
DE ARÍNZANO  
TEMPRANILLO 2019**

