



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 Tempranillo. Un blend que fusiona las tres variedades tintas presentes en Arinzano, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, y que destaca por su expresividad aromática y paso sedoso.

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

4.000 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

Tempranillo sobre el 25 de septiembre, Merlot sobre el 5 de octubre y Cabernet Sauvignon a mediados de noviembre.

ALCOHOL 14.5% Vol.

PH 3,62

ACIDEZ 5,4

VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, enfriamiento 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.

MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en depósito.

CRIANZA

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

COLOR

Rojo granate con reflejos azulados.

AROMA

Aroma intenso a frutas frescas, como cerezas y fresas, para posteriormente vislumbrar crema pastelera y balsámicos.

PALADAR

Intenso con gran expresión, volumen, persistencia y equilibrio. Taninos 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 2020

