



ARÍNZANO
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

El tiempo se detiene al degustar Gran Vino Blanco. El vino ícono de la bodega, proveniente de las mejores parcelas de la propiedad, que se distinguen por sus suelos de canto rodado y una climatología ligeramente más fresca. Fiel reflejo de su tierra y su clima, no dejará indiferente a quien lo deguste al tratarse probablemente de la Chardonnay más representativa de España.

GUÍA SEVI

96 pts

GUÍA INTERVINOS

95 pts

GUÍA VINOS GOURMETS

95 pts

GUÍA PEÑÍN

93 pts

JAMES SUCKLING

93 pts

CONCURSO MUNDIAL
DE BRUSELAS

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 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

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

100% Chardonnay

APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

SUELO

Parcela: Canteras

Suelo: Suelo de arenisca roja apoyada sobre roca madre calcárea.

RENDIMIENTOS

1.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

Son las parcelas que antes se cosechan en la propiedad dando comienzo a la vendimia sobre los primeros días de septiembre.

ALCOHOL 14,5%Vol.

PH 3,32

ACIDEZ 6,4

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en caja de 10-12kg. Selección en cinta de sus racimos y directamente a la prensa sin despallillar. Ligero desfangado sobre los 250-300 NTU y directamente a fermentación en barrica.

FERMENTACIÓN

Fermentación en barrica de primero y segundo uso a baja temperatura no sobrepasando ésta 16-18°C para la máxima conservación de frescura y aromas.

MALOLÁCTICA

No se realiza maloláctica ya que el ácido málico nos aporta frescura y profundidad.

CRIANZA

Aproximadamente 8-10 meses de crianza en barricas de roble francés, 50% nuevas y 50% de segundo año. Crianza sobre sus propias lías, con battonages periódicos con una frecuencia estimada en base a cata y evolución.

COLOR

Oro pálido en el centro con brillo y sutiles reflejos verdes en los bordes de la copa.

AROMA

Aroma fino, intenso y altamente complejo complejidad con notas que recuerdan a brioche, limón, frutos secos, miel, polen y balsámicos dulces.

PALADAR

Paso de boca denso, glicérico, untuoso. En el centro de boca se despierta una frescura innata al chardonnay que nos acompañará hasta final de boca con una persistencia única. Se trata de un vino complejo y equilibrado. Una caricia para el paladar que no te dejará indiferente.

ARÍNZANO

GRAN VINO BLANCO

2019

