



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

Este gran vino expresa el potencial de la variedad tempranillo a su máximo esplendor. 2016 fue un año climatológicamente extraordinario, con una frescura inusual, que trajo como resultado una maduración lenta de la uva y un tanino especialmente pulido en este vino. Debido a estas características, la evolución en botella será muy prometedora con el correr de los años.

GUÍA PROENSA

96 pts

GUÍA INTERVINOS

95 pts

GUÍA PEÑÍN

95 pts

**ENÓLOGO** José Manuel Rodríguez

**VARIEDAD** Tempranillo 100%

**APELACIÓN** D.O.P Pago de Arinzano

**SUELO** Parcela: Peñazas 16

Suelos: Suelos: zona calcáreo-arcillosa con suelos sanos bien drenados

**RENDIMIENTOS** 2.500 kg/ha

**MOMENTO DE COSECHA**

A mediados de octubre.

**ALCOHOL** 15% Vol.

**PH** 3.65

**ACIDEZ** 6.5

**VINIFICACIÓN / FERMENTACIÓN**

Este vino se obtiene gracias a cuatro elaboraciones diferentes:

- Fermentación de baya entera congelada en barrica cerrada
- Fermentación en barrica abierta vertical con una elaboración tradicional a través de bazuqueo

- Pisado a pie de uva entera en bañera de 1000 kgs
- Fermentación clásica en depósito con maceraciones pre-fermentativas, fermentativas y post-fermentativas.
- La fusión de estas cuatro elaboraciones dará como resultado el vino con destino a crianza en barrica.

**MALOLÁCTICA**

Maloláctica en barrica en primavera, de esta manera provocamos la condensación tanino antociano durante todo este tiempo en pre-maloláctica.

**CRIANZA**

14-18 meses de crianza en barricas de roble francés, 25% nuevas y 75% de segundo uso.

**COLOR**

Rojo rubí profundo y joven.

**AROMA**

Destacan las notas de fruta roja y negra, cassis, mora, dando complejidad algunas notas balsámicas bien integradas sobre el chocolate y la pastelería. Muy elegante, delicado y franco.

**PALADAR**

Ataque de gran alcance. Paso de boca envolvente con taninos sedosos y una evolución densa. Persistencia muy larga y fina.

# ARÍNZANO

## GRAN VINO TINTO

### 2016

