ARÍNZANO
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

*Desde hace casi 1000 años, Arínzano 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, Arínzano revela vinos que conservan la fuerza y la gracia del Tiempo y la Tierra.*

*Arínzano, mil años de misterio*

# ARÍNZANO

## GRAN VINO BLANCO 2019

*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 INTERVINOS | 95 *pts* |
| GUÍA VINOS GOURMETS | 95 *pts* |
| GUÍA PEÑÍN | 94 *pts* |
| THE DRINK BUSINESS *(The Wine Travel Retail Masters)* | GOLD MEDAL |

**ENÓLOGO**
José Manuel Rodríguez

**VARIEDAD**
100% Chardonnay

**APELACIÓN**
D.O.P. Pago de Arínzano

**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 despalillar. 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 S.L. Cif. B-71121651 Ctra. Na-132 Km 3,1 31264 Aberin, Navarra, España

www.arinzano.com Arínzano arinzano1055

ARÍNZANO