



ARÍNZANO
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

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

HACIENDA DE ARÍNZANO

CHARDONNAY 2021

CHINA WINE &
SPIRITS AWARDS

DOUBLE
GOLD
MEDAL

GUÍA VIVIR EL VINO

93 pts

GUÍA PEÑÍN

92 pts

GUÍA INTERVINOS

92 pts

GUÍA GOURMET

92 pts

THE DRINK BUSINESS
(The Wine Travel
Retail Masters)

SILVER
MEDAL

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

100% Chardonnay

APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

SUELO

Parcelas: Plano 26 y Los Almendros
Suelo: con gravas y canto en superficie, así como, arcilla en profundidad.

RENDIMIENTOS 4.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA 15 de septiembre de 2021

ALCOHOL 15.0% Vol.

PH 3.32

ACIDEZ 6.7 g/L

VINIFICACIÓN

Comenzamos con la cosecha manual en caja de 10-12kg. Pequeña selección en cinta de sus racimos y directamente a la prensa sin despalillar. Directamente a fermentación en depósito.

FERMENTACIÓN

Fermentación en depósito a baja temperatura 15-17°C máximo.

MALOLÁCTICA

No

CRIANZA

70% en depósitos de acero inoxidable y 30% en barricas nuevas de roble francés, ambos durante 12 meses

COLOR

Intenso, animado, limpio y luminoso. Amarillo pajizo en el centro con reflejos verdosos alrededor de los bordes.

AROMA

Vino complejo dominado por cítricos, como la cáscara de limón y naranja, con matices de frutas exóticas, como la pera y el mango. Aparecen toques balsámicos, como menta y miel. El regusto recuerda a los frutos secos ligeramente tostados, como la almendra y la avellana, y la pimienta blanca.

PALADAR

Ataque amistoso. Cremoso, fresco y aceitoso en boca con un final altamente persistente y equilibrado.

