



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 La Casona de Arinzano. Este blend encarna la fusión perfecta de las dos variedades tintas que mejor se adaptan al terroir de Arinzano: la Tempranillo y la Merlot. Un vino complejo, delicado y elegante que expresa la esencia misma del terroir de la finca y de su historia que se remonta a 1055.

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

Tempranillo 75% | Merlot 25%.

APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

SUELO

Parcelas: Peñazas 16 y Muga 5

Suelos:

- Peñazas 16: compuesto de arcillas y en su parte más alta por suelos muy calcáreos.
- Muga 5: compuesto de suelo arcilloso y fértil

RENDIMIENTOS

3.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

El 10 de Octubre 2018

ALCOHOL 15%Vol.

PH 3,6

ACIDEZ 5,5

VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, selección de racimo, despalillado cualitativo (oscillys) y selección de baya.

Encubado sin estrujar con maceraciones prefermentativas entre 8-12°C.

FERMENTACIÓN

Fermentación durante 15-20 días con alto nivel de extracción para alcanzar la capacidad de envejecimiento posterior, así como la estructura deseada. Remontados diarios y al menos dos delestages en vinificación.

MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

CRIANZA

Envejecimiento alrededor de 14 meses en barricas de roble francés, el 50% de ellas nuevas y el 50% de segundo uso.

COLOR

Granate profundo con reflejos color rubí.

AROMA

Vino complejo, elegante, con notas a fruta roja delicada, maderas balsámicas, tostados y regaliz. Alta intensidad aromática.

PALADAR

Sabroso, fresco, envolvente y fluido. Destacan notas a fruta negra, cassis, mora y balsámicos, como canela, pimienta y especias dulces. Destacando taninos nobles, sedosos y delicados.

LA CASONA DE ARÍNZANO

2018

