



ARÍNZANO
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

El tiempo se detiene al degustar Arinzano Pureza, la primera expresión del Chardonnay Lab. Este ambicioso y meticuloso proyecto nació en 2021 con el objetivo de encontrar los ejemplares de añejamiento que mejor preservan la esencia del terroir. Pureza proviene del elemento más fiel al terroir de Arinzano: un depósito esférico de hormigón de 800 litros.

THE DRINK BUSINESS
(The Global
Chardonnay Masters)

**MASTER
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 Pinos
Suelo: formado por 15/20 cm de tierra vegetal y el resto en profundidad roca calcárea.

RENDIMIENTOS

Rendimientos muy bajos sobre los 2000 kg/ha.

MOMENTO DE COSECHA

El 8 de septiembre.

ALCOHOL 14,5%Vol.

PH 3,33

ACIDEZ 6,4

VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 Kg, selección de racimo y prensado directo.

FERMENTACIÓN

Fermentación del prensado de yema sobre los 150 NTU y temperatura no superior a 14/15°C.

MALOLÁCTICA

No

CRIANZA

Chardonnay envejecido durante un año en depósito esférico de hormigón de 800 litros sin epoxipado para que nuestro chardonnay siga en contacto con el suelo similar al de la uva de la cual procede y estuvo expuesta, carbonato cálcico. Su forma totalmente esférica y sin control de temperatura genera unos cambios de temperatura ambientales a las diferentes alturas del depósito, los cuales generan un movimiento de convección en el vino generando un movimiento de lías natural que nos aportará cuerpo, cremosidad, estructura y equilibrio.

COLOR

Amarillo limpio brillante con tonos pajizos y reflejos verdes.

AROMA

Destaca por su franqueza aromática, complejidad mineral recordando a olor a lluvia o tierra mojada con un frescor natural en nariz. Durante su apertura aromática, tras varios minutos aparecen las aromáticas de monte, a tomillo y romero. Un chardonnay especialmente aromático que recuerda a aromas generados al caminar por el monte que rodea el viñedo de Canteras, origen del Chardonnay.

PALADAR

En boca se trata de un chardonnay fresco, atlántico muy salino y sávido, lineal con muy buena profundidad potenciada por la frescura, dando lugar a un paso de boca bien balanceado, envolvente sin aristas, redondo y muy equilibrado.

ARÍNZANO
PUREZA
2021

