



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

El tiempo se detiene al degustar Arinzano Eternidad. Nuestro Chardonnay atemporal. Es la expresión de la variedad llevada al límite. Un legado que no solo se mantiene, sino que crece y gana complejidad, demostrando la suma de virtudes a lo largo del tiempo. Un potencial de complejidad infinito. Un conjunto de varias cosechas, ilimitado, único y singular.

GUÍA VIVIR EL VINO

98 pts

GUÍA INTERVINOS

95 pts

GUÍA PEÑÍN

94 pts

THE DRINK BUSINESS
(The Global
Chardonnay Masters)

SILVER
MEDAL

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

100% Chardonnay

APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

SUELO

Parcela: Canteras
Suelo: suelo de arenisca roja apoyada sobre roca madre calcárea

RENDIMIENTOS

1.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

Principios de septiembre.

ALCOHOL 15.5%Vol.

PH 3.34

ACIDEZ 6.5

VINIFICACIÓN

Cosecha manual en caja de 10-12kg. Selección en cinta de sus racimos y directamente a la prensa sin despallillar. Ligeramente 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

CRIANZA

Consta de una pirámide de envejecimiento sobre barricas de roble francés de 225 Litros. Crianza en 4 fases o alturas: Solera, Primera Criadera, Segunda Criadera y Sobretablas. Anualmente se realizará una saca de la fase inferior o Solera, de un tercio del volumen de cada barrica y su consiguiente relleno con la altura inmediatamente superior. Hasta la cuarta altura o fase Sobretablas, la cual recibirá la nueva añada en curso.

COLOR

Dorado profundo con alta capa, intenso y vivaz.

AROMA

Es un chardonnay extremadamente expresivo. En nariz tiene un perfil mínimamente oxidativo sobre la fruta escarchada, miel, tabacos, crema pastelera y balsámicos mentolados. Cada diez minutos se encontrará un vino totalmente diferente y de amplitud aromática inusual.

PALADAR

Potencia e intensidad muy alta. Untuoso, largo, profundo, destaca su frutuosidad, madurez, con muy buena integración de maderas nobles. Perfiles de tabacos, vainillas, balsámicos y mentolados. Diferentes expresiones en sus diferentes momentos de cata. Una degustación atemporal.

ARÍNZANO ETERNIDAD

Solera Blend 2015,
2016, 2017 & 2018

