



ARÍNZANO
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

El tiempo se detiene al degustar Arinzano Armonía, la segunda expresión del Chardonnay Lab. Este ambicioso y meticuloso proyecto nació en 2021 con el objetivo encontrar los elementos de añejamiento que mejor preservan la esencia del terroir. Armonía fue concebido por José Manuel Rodríguez, Enólogo, y Jon Pepper, Master of Wine, partiendo de los elementos más complejos, pero no por ello menos fieles al terroir de Arinzano.

THE DRINK BUSINESS
(The Global
Chardonnay Masters)

**SILVER
MEDAL**

GUÍA PEÑÍN

94 pts



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 Medio
Suelo: Canto rodado en superficie y arcilloso en profundidad.

RENDIMIENTOS

2.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

Primera quincena de septiembre.

ALCOHOL 14,5% Vol.

PH 3,34

ACIDEZ 6,5

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

Este vino se caracteriza por tres elementos que han destacado por encima del resto preservando origen, aportando complejidad, capacidad de envejecimiento y frescura.

· Barrica FF M+ 225 litros: barrica nueva de roble francés grano fino con tostado alto. Aporta estructura, cremosidad y aromas balsámicos como complemento a las notas de cremas pasteleras y toffee. También contribuye con notas frutales maduras, especialmente de frutas tropicales.

· Barrica Saint Martin VLL 2º USO: barrica de roble en su segundo uso. Aporta una reducción interesante debido a la menor exposición al oxígeno que en su primera utilización, lo que genera tonalidades aromáticas únicas. A medida que desaparece la reducción, se revelan notas de frutas frescas y cítricas. En boca, aporta frescura y equilibrio, con un respeto destacado por las características varietales.

· Ánfora 320 litros: ánfora fabricada con arcillas y control de microoxigenación, con una forma ovoide/inversa. Aporta respeto por las características varietales, resaltando la frescura y un buen equilibrio en boca.

COLOR

Oro amarillo intenso con alta capa, limpio brillante.

AROMA

Complejidad muy alta tanto en nariz como en boca, tras una reducción de protección y elegancia, aromáticamente destacan las cremas pasteleras, balsámicos de fruta escarchada, cítricos maduros y miel.

PALADAR

En boca se muestra vivo fresco untuoso, con un buen cuerpo medio cremoso sobre la fruta madura.

ARÍNZANO
ARMONÍA

2021

