

Desde hace casi 1000 años, Arínzano cultiva el misterio del Tiempo y la Naturaleza. Situada en un valle incomparable, magnificado bor sus microclimas, la biedra, 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, Arínzano revela vinos que conservan la fuerza y la gracia del Tiempo y la Tierra.

Arinzano, mil años de misterio

ARÍNZANO CABERNET SAUVIGNON 2019

El tiempo se detiene al degustar Arínzano Cabernet Sauvignon. Las uvas provienen de viñedos antiguos plantados en suelo de canto rodado y arena con exposición este/oeste para asegurar su perfecta maduración en el punto más septentrional de España. Cabernet Sauvignon en su expresión mas equilibrada y elegante.

GUÍA VIVIR EL VINO

GUÍA SEVI

**GUÍA VINOS GOURMETS** 

GUÍA PEÑÍN

97 pts



### FNÓLOGO

José Manuel Rodríguez

#### VARIFDAD

100% Cabernet Sauvignon

### **APELACIÓN**

D.O.P. Pago de Arínzano

### **SUELO**

Parcela plano 22

Suelo: formado por canto rodado en superficie y arcilla en profundidad.

# **RENDIMIENTOS**

4.500 kg /ha

# MOMENTO DE COSECHA

Finales de octubre

ALCOHOL 15% Vol. **PH** 3.58 ACIDEZ 6.2

# VINIFICACIÓN

Fermentación en acero inoxidable y parte en barricas cerradas.

# FERMENTACIÓN

Fermentación a baia temperatura no sobrepasar los 22°C y encubados cortos, extracción ligera de respeto.

### MALOLÁCTICA

#### **CRIANZA**

Aproximadamente 22 meses en barricas de segundo uso de roble francés.

#### COLOR

Vino con alta capa, sobre los tonos granates y púrpuras, limpio y brillante.

#### AROMA

Muy compleio en nariz, sobre los mentolados balsámicos. tabacos chocolates, posteriormente aparece la fruta negra confitada, regaliz e higos con alta intensidad.

## PALADAR

Es un vino con un ataque poderoso, bien perfilado, amable y graso en inicio y centro de boca, con recuerdos a fruta negra, grosellas, moras y frambuesa. Tanino potente, graso, con buena frescura y profundidad, persistencia muy alta.



ARÍNZANO

