



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 Gran Vino Tinto. Un vino profundo, sedoso y de gran persistencia, proveniente de parcelas calcáreas, que expresa el potencial de la Tempranillo en su máximo esplendor.

GUÍA VINOS GOURMETS

97 pts

GUÍA VIVIR EL VINO

96 pts

GUÍA SEVI

95 pts

GUÍA PEÑÍN

93 pts

THE DRINK BUSINESS

(The Wine Travel
Retail Masters)

BRONZE
MEDAL

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

100% Tempranillo

APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

SUELO

Parcela: Peñazas 16
Suelos: Zona calcáreo-arcillosa con suelos sanos bien drenados

RENDIMIENTOS

2.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

A mediados de octubre.

ALCOHOL 14.5%Vol.

PH 3.58

ACIDEZ 5.4

VINIFICACIÓN

Selección de micro-parcelas a través de zonificación satelital. Cosecha en caja pequeña de 12 Kg, selección de racimo en cinta y posterior selección de baya con destino a 4 elaboraciones diferentes.

FERMENTACIÓN

Este vino se obtiene gracias a cuatro elaboraciones diferentes:

- Fermentación de baya entera congelada en barrica cerrada.
- Fermentación en barrica abierta vertical con una elaboración tradicional a través de bazuqueo.
- Pisado a pie de uva entera en bañera de 1000 kgs.
- Fermentación clásica en depósito con maceraciones pre-fermentativas, fermentativas y post-fermentativas.

La fusión de estas cuatro elaboraciones dará como resultado el vino con destino a crianza en barrica.

MALOLÁCTICA

Maloláctica en barrica en primavera, de esta manera provocamos la condensación tanino antociano durante todo este tiempo pre-maloláctica.

CRIANZA

Aproximadamente 14-18 meses de crianza en barricas de roble francés, 25% nuevas y 75% de segundo uso

COLOR

Rojo rubí profundo.

AROMA

Destacan las notas de fruta roja y negra, cassis, mora, dando complejidad algunas notas balsámicas bien integradas sobre el chocolate y pastelería. Muy elegante, delicado y franco.

PALADAR

Ataque de gran alcance. Paso de boca envolvente con taninos sedosos y una evolución densa. Persistencia muy larga y elegante.

ARÍNZANO
GRAN VINO TINTO
2018

