



El tiempo se detiene al degustar Hacienda de Arinzano Chardonnay. Un vino complejo, fresco, cremoso y de gran versatilidad gastronómica, proveniente de diferentes parcelas de la incomparable propiedad de Arinzano.

GUÍA SEVI

95 pts

GUÍA VIVIR EL VINO

94 pts

GUÍA PEÑÍN

91 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

Parcelas: Plano 26 y Los Almendros  
Suelo: con gravas y canto en superficie, así como, arcilla en profundidad.

#### RENDIMIENTOS

4.500 kg/ha

#### MOMENTO DE COSECHA

Principios de septiembre de 2022

**ALCOHOL** 14% Vol.

**PH** 3,33

**ACIDEZ** 6,5

#### VINIFICACIÓN

Comenzamos con la cosecha manual en caja de 10-12kg. Pequeña selección en cinta de sus racimos y directamente a la prensa sin despalillar.  
Directamente a fermentación en depósito.

#### FERMENTACIÓN

Fermentación en depósito a baja temperatura 15-17°C máximo.

#### MALOLÁCTICA

No

#### CRIANZA

70% en depósitos de acero inoxidable y 30% en barricas de roble francés de segundo uso, ambos durante alrededor de 12 meses

#### COLOR

Intenso, limpio y brillante. Amarillo pajizo en el centro con reflejos verdosos en sus bordes.

#### AROMA

Vino complejo dominado por cítricos, como la cáscara de limón y naranja, con matices de frutas exóticas, como el mango y la pera. Aparecen toques balsámicos, como menta y miel. En retrogusto recuerda a los frutos secos ligeramente tostados, como la almendra, la avellana, también podemos encontrar balsámicos, pimienta blanca.

#### PALADAR

Ataque sucroso, cremoso y fresco en boca con un final persistente y equilibrado.

## HACIENDA DE ARÍNZANO CHARDONNAY 2022

