



**ARÍNZANO**  
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

Desde hace casi 1000 años, Arínzano 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, Arínzano revela vinos que conservan la fuerza y la gracia del Tiempo y la Tierra.

Arínzano, mil años de misterio

El tiempo se detiene al degustar Hacienda de Arínzano Tempranillo. Un blend que fusiona las tres variedades tintas presentes en Arínzano, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, y que destaca por su expresividad aromática y paso sedoso.

GUÍA SEVI

**94** pts

GUÍA VIVIR EL VINO

**93** pts

GUÍA PEÑÍN

**91** pts

### ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

### VARIEDAD

Tempranillo 85% | Merlot 10% | Cabernet Sauvignon 5%

### APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arínzano

### SUELO

Parcelas: Tempranillo Plano 23, Merlot de la parcela El Caserío y Cabernet Sauvignon del Plano 27

Suelos:

- Plano 23: compuesto por canto rodado y gravas
- El Caserío: con un terreno aluvional
- Plano 27: con un suelo arcilloso

### RENDIMIENTOS

4.000 kg/ha

### MOMENTO DE COSECHA

Tempranillo sobre el 25 de septiembre, Merlot sobre el 5 de octubre y Cabernet Sauvignon a mediados de noviembre.

**ALCOHOL** 14.5% Vol.

**PH** 3,62

**ACIDEZ** 5,4

### VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, enfriamiento de la uva a 0-4°C, selección de racimo en cinta, despalillado cualitativo (oscillys) y selección de baya.

### FERMENTACIÓN

Fermentación durante 15 días con bajo nivel de extracción y fermentación no superior a 22°C, el objetivo es conservar al máximo la fruta y tener una estructura media, noble, con un tanino delicado y elegante.

### MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en depósito.

### CRIANZA

Alrededor de 14 meses en barrica de roble francés, 40% nuevo y 60% segundo uso.

### COLOR

Rojo granate con reflejos azulados.

### AROMA

Aroma intenso a frutas frescas, como cerezas y fresas, para posteriormente vislumbrar crema pastelera y balsámicos.

### PALADAR

Intenso con gran expresión, volumen, persistencia y equilibrio. Taninos que aportan frescura y dan paso a un acabado sedoso y elegante. Evolución lenta en botella con un consumo óptimo entre 3 y 6 años.

**HACIENDA  
DE ARÍNZANO**  
TEMPRANILLO 2020

