



**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 Merlot Agricultura Biológica. Esta Merlot elaborada bajo los estándares de agricultura biológica muestra todo el potencial que puede ofrecer dicho varietal cuando se trata exclusivamente con procesos naturales, sin alteraciones artificiales ni en viñedo ni en bodega y evitando la agricultura intensiva. Un vino peculiar, elegante y complejo. Una obra maestra de la naturaleza.

GUÍA VINOS GOURMETS

96 pts

GUÍA SEVI

95 pts

GUÍA PEÑÍN

91 pts

CONCURSO MUNDIAL  
DE BRUSELAS

**GOLD  
MEDAL**

International Organic  
Wine Revelation



### ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

### VARIEDAD

100% Merlot Orgánico

### APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

### SUELO

Parcela: La Muga 5

Suelo: 100% arcilla, fértil y vigorosa.

### RENDIMIENTOS

4.000 kg/ha

### MOMENTO DE COSECHA

Se sitúa en el centro de nuestra vendimia, sobre el 5 de octubre, esta decisión de fecha de cosecha es uno de los puntos más importantes en nuestro Merlot.

**ALCOHOL** 15% Vol.

**PH** 3,6

**ACIDEZ** 5,9

### VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, selección de racimo, despallado cualitativo (oscillys) y selección de baya.

Encubado sin estrujar con maceraciones prefermentativas entre 8-12°C.

### FERMENTACIÓN

Fermentación durante 15-20 días con alto nivel de extracción para alcanzar la capacidad de envejecimiento posterior, así como la estructura deseada.

### MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

### CRIANZA

Aproximadamente 14 meses en bodega de roble francés, 50% nuevo y 50% segundo uso.

### COLOR

Intenso rojo cereza.

### AROMA

Fino y sutil. Un fiel reflejo del varietal, marcado por la fruta negra, la cereza, la endrina y el níspero. Matices picantes y de sotobosque, como nuez moscada, helecho y menta.

### PALADAR

Ataque redondo. Boca equilibrada con taninos aterciopelados y madera bien integrada. Elegante, largo, nervioso. Final fresco y complejo en el que destacan los matices minerales y frutosos de la variedad. Gran potencial de envejecimiento en botella.

**ARÍNZANO**  
MERLOT AGRICULTURA  
BIOLÓGICA 2019

