



ARÍNZANO
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

El tiempo se detiene al degustar Arinzano Pureza, proveniente de nuestra emblemática parcela Canteras Pinos. Este viñedo, situado en el punto más elevado de la finca sobre una falla calcárea, ofrece una expresión única de su terroir. Arinzano Pureza se vinifica en depósito esférico de hormigón, permitiendo que esta Chardonnay se mantenga en contacto directo con su origen calcáreo, obteniendo así un vino fresco y salino.



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

Parcela: Canteras Pinos
Suelo: formado por 15/20 cm de tierra vegetal y el resto en profundidad roca calcárea.

RENDIMIENTOS

Rendimientos muy bajos sobre los 2.000 kg/ha.

MOMENTO DE COSECHA

El 20 de septiembre.

ALCOHOL 14,5%Vol.

PH 3,32

ACIDEZ 6,5

VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 Kg, selección de racimo y prensado directo.

FERMENTACIÓN

Fermentación del prensado de yema sobre los 150 NTU y temperatura no superior a 14/15°C.

MALOLÁCTICA

No

CRianza

Chardonnay envejecido durante un año en depósito esférico de hormigón de 1500 litros sin epoxipado para que nuestro chardonnay siga en contacto con el suelo similar al de la uva de la cual procede y estuvo expuesta, carbonato cálcico. Su forma totalmente esférica y sin control de temperatura genera unos cambios de temperatura ambientales a las diferentes alturas del depósito, los cuales generan un movimiento de convección en el vino generando un movimiento de lías natural que nos aportará cuerpo, cremosidad, estructura y equilibrio.

COLOR

Amarillo limpio brillante con tonos pajizos y reflejos verdes.

AROMA

Destaca por su franqueza aromática, complejidad mineral recordando a olor a lluvia o tierra mojada con un frescor natural en nariz. Durante su apertura aromática, tras varios minutos aparecen las aromáticas de monte, a tomillo y romero. Un chardonnay especialmente aromático que recuerda a aromas generados al caminar por el monte que rodea el viñedo de Canteras, origen del Chardonnay.

PALADAR

En boca se trata de un chardonnay fresco, atlántico muy salino y sávido, lineal con muy buena profundidad potenciada por la frescura, dando lugar a un paso de boca bien balanceado, envolvente sin aristas, redondo y muy equilibrado.

ARÍNZANO PUREZA

2022

