



For almost 1000 years, Arínzano has been cultivating the mystery of Time and Nature. Located in an incomparable valley, magnified by its microclimates, the stone, the earth and the water give rise to an exceptional terroir conducive to the singular expression of three great varieties of wine. The estate has been successively owned by monks, lords and wine families, but it has always had a vocation linked to wine. Today, in the center of this magnificent valley crossed by the Ega River and the Cierzo wind, Arínzano reveals wines that preserve the strength and grace of Time and Earth.

Arínzano, a thousand years of mystery.

Este rosado nace en el viñedo. Gracias a un prensado directo de racimo y posterior crianza sobre lías en post fermentación, se muestra encantador, vibrante y elegante. El compañero perfecto para la temporada primavera-verano.

GUÍA GOURMET

93 pts

GUÍA INTERVINOS

92 pts

GUÍA PEÑÍN

91 pts

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

100% Tempranillo

APELACIÓN

D.O Navarra

SUELO

Parcela: Zarralagaiza y Plano 24
Suelo: arena y grava en superficie, sustentadas por arcilla en profundidad

RENDIMIENTOS

4.500-5.000 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

9 de Mayo de 2022, tras exhaustivos controles de madurez y catas. Cosecha extremadamente precisa en cada microparcela gracias al uso de satélites y drones.

ALCOHOL 13,5%

PH 3,24

ACIDEZ 6,3

VINIFICACIÓN

Cosecha por micro parcelas, maceración corta, prensado abaja temperatura y despalillar.

FERMENTACIÓN

Formación corta a muy baja temperatura 14-16°C

MALOLÁCTICA

No

CRianza

4-6 meses sobre lías en depósitos de acero inoxidable

COLOR

Rosa pálido, brillante y vivaz.

AROMA

Notas de frutas rojas, tales como fresas frescas, y cítricas que recuerdan la cáscara de naranja y el pomelo rosado, con tintes de rosa y pimienta blanca.

PALADAR

Entrada fresca. Un vino aterciopelado, fino y elegante que se muestra muy vivaz, expresivo, nervioso y excitante. Final sedoso, amable y persistente.

ARÍNZANO

A DE ARÍNZANO 2022

