



**ARÍNZANO**  
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

**GUÍA GOURMET** 2021

**93** pts

**GUÍA VIVIR  
EL VINO** 2022

**93** pts

**GUÍA PEÑÍN** 2022

**93** pts

**CONCOURS MONDIAL  
DE BRUXELLES**

**SILVER  
MEDAL**

**BEST CHARDONNAY  
DU MONDE**

**SILVER  
MEDAL**

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 terreno 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.

#### **SISTEMA DE CONDUCCIÓN**

Viñedos sobre los 450 metros de altitud.

#### **RENDIMIENTOS**

4.500 - 5.000 kg/ha

#### **MOMENTO DE COSECHA**

12 de septiembre de 2022

#### **ALCOHOL**

15% Vol.

#### **PH**

3.4

#### **ACIDEZ**

6.3

#### **VINIFICACIÓN**

Comenzamos con la cosecha manual en caja de 10-12kg. Pequeña selección en cinta de sus racimos y directamente a la prensa sin despallilar:

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 nuevas de roble francés, ambos durante 12 meses

#### **COLOR**

Intenso, animado, limpio y luminoso. Amarillo pajizo en el centro con reflejos verdosos alrededor de los bordes.

#### **AROMA**

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

#### **PALADAR**

Ataque amistoso. Cremoso, fresco y aceitoso en boca con un final altamente persistente y equilibrado.

**HACIENDA  
DE ARÍNZANO  
CHARDONNAY 2020**

