



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

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

#### 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 despalillar. 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

