



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

Un blend clásico de expresión única. Este blend encarna la armonía perfecta entre las dos variedades tintas mejor adaptadas al terruño de Arinzano. El tempranillo más al norte de España y el merlot con ADN francés más al sur de Francia. Obtenemos como resultado un vino único, complejo, delicado, elegante y armonioso el cual expresa la esencia misma del terruño de la finca y su historia que se remonta a 1055.

GUÍA VEREMA 2022

95 pts

GUÍA PEÑÍN 2022

93 pts

CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES

GOLD
MEDAL

ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

VARIEDAD

Tempranillo 75% | Merlot 25%.

APELACIÓN

D.O.P Pago de Arinzano

SUELO

Parcelas: Peñazas 16 y Muga 5

Suelos:

- Peñazas 16: compuesto de arcillas y en su parte más alta por suelos muy calcáreos.
- Muga 5: compuesto de suelo arcilloso y fértil

RENDIMIENTOS 2.500 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

El 15 de Octubre 2015

ALCOHOL 15%Vol.

PH 3,65

ACIDEZ 5,8

VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, selección de racimo, despalillado 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. Remontados diarios y al menos dos delestages en vinificación.

CRIANZA

14 meses en barricas de roble francés, el 40% de ellas son nuevas y el 60% de segundo uso.

MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

COLOR

Granate profundo

AROMA

Perfumes complejos y elegantes con maderas balsámicas, tostadas, aromáticas, regaliz, frutos rojos y notas lácticas.

PALADAR

Muy sabroso, fresco, envolvente y fluido. Destacan las notas de fruta negra, cassis, mora y canela con un elegante acabado a aromas a bodega. Evolución sabrosa y persistente con taninos elegantes.

LA CASONA DE
ARÍNZANO 2015

