



ARÍNZANO
A THOUSAND YEARS OF MYSTERY

Una obra maestra de la naturaleza. Este merlot creado bajo estándares de agricultura ecológica muestra todo el potencial que puede ofrecer este varietal cuando se trata exclusivamente con procesos naturales, sin alteraciones artificiales ni en el viñedo ni en la bodega y evitando la agricultura intensiva. Un vino raro, elegante y complejo para conoedores.

GUÍA GOURMET 2021

95 pts

GUÍA PEÑÍN 2022

92 pts

CONCOURS MONDIAL
DE BRUXELLES 2022

**SILVER
MEDAL**

CONCOURS MONDIAL DE
VINS BIOLOGIQUES 2022

**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% Merlot Orgánico

APPELACIÓN

D.O.P Pago de Arinzano

SUELO

Parcela: La Muga 5
Suelo: 100% arcilla, fértil y vigorosa.

RENDIMIENTOS

4.000 kg/ha

MOMENTO DE COSECHA

Se sitúa en el centro de nuestra vendimia, sobre el 10 de octubre, esta decisión de fecha de cosecha es uno de los puntos más importantes en nuestro Merlot.

ALCOHOL

16% Vol.

PH

3.70

ACIDEZ

6.2

VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, selección de racimo, despalillado cualitativo (osclillys) 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.

MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés.

CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés, 50% nuevo y 50% segundo uso

COLOR

Intenso rojo cereza.

AROMA

Fino y sutil. Un fiel reflejo del varietal, marcado por la fruta negra, la cereza, la endrina y el níspero. Matices picantes y de sotobosque, como nuez moscada, helecho y menta.

PALADAR

Ataque redondo. Boca equilibrada con taninos aterciopelados y madera bien integrada. Elegante, largo final con un retrogusto complejo en el que destacan los matices minerales y el carácter noble del roble. Gran potencial de envejecimiento en botella.

ARÍNZANO
MERLOT AGRICULTURA
BIOLÓGICA 2018

