



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

95 pts

GUÍA PEÑÍN

92 pts

WINE TROPHY

GOLD MEDAL

CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES

SILVER MEDAL

### ENÓLOGO

José Manuel Rodríguez

### VARIEDAD

Tempranillo 85% | Merlot 10% | Cabernet Sauvignon 5%

### APELACIÓN

D.O.P. Pago de Arinzano

### SUELO

Parcelas: Tempranillo Plano 23, Merlot de la parcela El Caserío y Cabernet Sauvignon del Plano 27

Suelos:

- Plano 23: compuesto por canto rodado y gravas
- El Caserío: con un terreno aluvional
- Plano 27: con un suelo arcilloso

RENDIMIENTOS 4.000 kg/ha

### MOMENTO DE COSECHA

Tempranillo sobre 25 de septiembre, Merlot aproximadamente sobre el 10 de octubre y Cabernet Sauvignon sobre el 5 de noviembre.

ALCOHOL 15% Vol.

PH 3,62

ACIDEZ 5,9

### VINIFICACIÓN

Cosecha en caja pequeña de 12 kg, enfriamiento de

temperatura de la uva a 0-4°C, selección de racimo en cinta, despalillado cualitativo (oscillos) y selección de baya.

### FERMENTACIÓN

Fermentación durante 15 días con bajo nivel de extracción y fermentación no superior a 22°C, el objetivo es conservar al máximo la fruta y tener una estructura media, noble, con un tanino delicado y elegante.

### CRIANZA

14 meses en barrica de roble francés, 40% nuevo y 60% segundo uso

### MALOLÁCTICA

Fermentación maloláctica en depósito.

### COLOR

Rojo granate con reflejos rubí.

### AROMA

Aromas complejos e intensos a frutas frescas, como cerezas y fresas. Destacan las notas de crema pastelera, menta, especias y canela.

### PALADAR

Intenso con gran expresión, volumen, persistencia y equilibrio. Taninos dulces y maduros que aportan frescura y dan paso a un acabado sedoso y elegante. Evolución lenta en botella con un consumo óptimo entre 3 y 6 años.

## HACIENDA DE ARÍNZANO

TEMPRANILLO 2019

