



ARÍNZANO

A THOUSAND YEARS OF MYSTERY





Diez siglos de historia

Desde hace casi 1000 años, Arínzano 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, Arínzano revela vinos que conservan la fuerza y la gracia del Tiempo y la Tierra.

Arínzano, mil años de misterio.

LA BODEGA

La finca cuenta, a día de hoy, con unas instalaciones en las que se unen un viaje al pasado a través de sus edificios históricos – como la Torre de la Armería o la iglesia dedicada a San Martín de Tours – y las más

modernas tecnologías al servicio de la naturaleza en la propia bodega, diseñada por el prestigioso arquitecto navarro Rafael Moneo.



Arínzano está formada por 128 hectáreas de viñedo.

de los cuales 70 son de Tempranillo, 30 ha son de Chardonnay, 18 ha de Merlot y 10 ha de Cabernet Sauvignon.

Los viñedos están plantados sobre suelos formados por margas, arenas, calizas y limonitas de la era Neogénica, junto con yesos y dolomitas del Triásico. Cada una de las castas fue plantada en un tipo de suelo y orientación específica de la finca, los que mejor se adaptan a su cultivo, por lo que hay un total de 20 parcelas





Clima
Influencia Atlántica



Temperatura
Gran Continentalidad



Pluviometría
600 mm

La finca está situada en las faldas del monte Montejurra

El río Ega divide los viñedos en dos, moderando las temperaturas. El clima es de orientación atlántica, la Sierra de Cantabria y la Sierra de Urbasa abrigan el valle, creando un corredor que permite la entrada de aire frío el cual refresca el ambiente. De media hay 5 grados menos que en áreas colindantes. El periodo vegetativo es largo, lento y homogéneo, lo que ayuda a conseguir vinos sutiles y elegantes.

De media hay 5 grados menos que en áreas colindantes. El periodo vegetativo es largo, lento y homogéneo, lo que ayuda a conseguir vinos sutiles y elegantes.



La finca cuenta con la prestigiosa denominación de origen **Vino de Pago**

D.O.P. Pago de Arínzano

La denominación **Vino de Pago** es la máxima categoría enológica de España. Solo se otorga a bodegas que demuestren de manera exhaustiva un clima, un terruño y una filosofía enológica excelentes y únicos, que se cristalizan en vinos extraordinarios. Se requieren 10 años para obtener la denominación, luego de haber pasado por una aprobación de España y de Europa.

Solo hay 24 bodegas clasificadas como **Vinos de Pago** en toda España.

Arínzano fue la primera bodega del norte de España en obtener la clasificación y la séptima en España.



El enólogo:

José Manuel Rodríguez

Licenciado Ingeniería Agrícola y Master en Enología y Viticultura de la Universidad Politécnica de Madrid

Fue responsable de las operaciones de bodega y enológicas en Numanthia Termes (Grupo LVMH) durante seis años donde consiguió 100 puntos Parker

Obsesionado por encontrar la expresión más sublime del terroir gracias a la madurez perfecta en viñedo y la mínima intervención en bodega.

Un portafolio creado para sublimar diversas ocasiones





Arínzano Gran Vino Blanco

Un vino complejo, expresivo y con gran capacidad de guarda elaborado con Chardonnay.

El rendimiento por hectárea es muy bajo (en torno a 1.800 kg/ha), buscando la máxima calidad.

Tiene 11 meses de crianza sobre lías en barricas de roble francés, de las cuales el 75% son nuevas y el 25% de segundo uso. Se realiza un battonage y catas regulares. Fiel reflejo de su tierra y su clima, no dejará indiferente a quien lo deguste al tratarse probablemente de la Chardonnay más representativa de España.



Guía Vivir el Vino — 97 pts.

Guía Peñín — 93 pts.

Guía Gourmet — 95 pts.

The Drink Business — GOLD MEDAL



Arínzano Gran Vino Tinto

Expresa el potencial de la Tempranillo en su máximo esplendor. Se trabaja con rendimientos bajos (2.500 kg/ha) y una crianza de entre 14 y 18 meses en barricas de roble francés nuevas y de segundo uso, a partes iguales. Un vino profundo, envolvente, sedoso y de gran persistencia



Guía Proensa — 96 pts.

Guía Peñín — 95 pts.

Guía Intervinos — 95 pts.



Merlot Agricultura Biológica

Elaborado bajo los estándares de la agricultura biológica, muestra todo el potencial de la variedad Merlot cultivada de forma natural, sin alteraciones en el viñedo ni en la bodega. Crianza durante 14 meses en barricas de roble francés, de las cuales la mitad son nuevas y la otra mitad de segundo uso. Un vino con gran capacidad de guarda, con taninos aterciopelados, complejo y equilibrado.

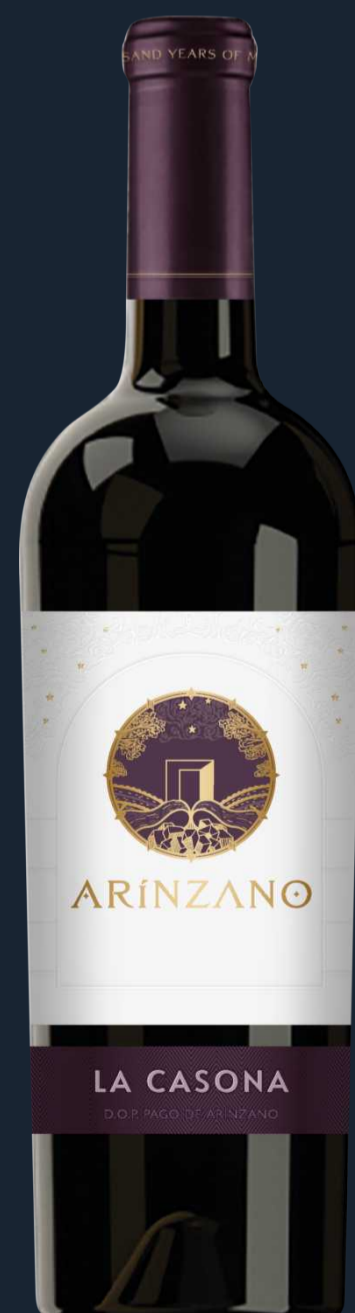


Guía Gourmet — 95 pts.

Guía Peñín — 92 pts.

Concours Mondial de Bruxelles — SILVER MEDAL

Concours Mondial de Vins Biologiques — SILVER MEDAL



La Casona de Arínzano

Un blend clásico de las dos variedades tintas que mejor se adaptan al terroir de la finca, Tempranillo (75%) y Merlot (25%). Permanece 14 meses en barricas de roble francés, 40% nuevas y 60% de segundo uso. Los aromas de frutos negros, casis y cedro se funden con una boca sabrosa, persistente, noble y aterciopelada



Guía Verema — 95 pts.

Guía Peñín — 93 pts.

Concours Mondial de Bruxelles — GOLD MEDAL



Hacienda de Arínzano Blanco

100% Chardonnay, tras la fermentación tiene una estancia de 12 meses en depósitos de acero inoxidable (70%) y barricas nuevas de roble francés (30%). Un vino gastronómico, fresco, amable y cremoso en boca.



Guía Gourmet — 93 pts.

Guía Vivir el Vino — 93 pts.

Guía Peñín — 93 pts.

Concours Mondial de Bruxelles — SILVER MEDAL

Best Chardonnay du Monde — SILVER MEDAL



Hacienda de Arínzano Tinto

Se trata de un blend de las tres variedades tintas que hay en Propiedad de Arínzano: Tempranillo (85%), Merlot (10%) y Cabernet Sauvignon (5%). Cría durante 14 meses en barricas de roble francés, de las cuales el 40% son nuevas y el 60% de segundo uso. Destaca su expresividad aromática y paso sedoso. El tiempo óptimo de consumo oscila entre los 3 y 6 años



Guía Gourmet — 95 pts.

Guía Peñín — 92 pts.

Concours Mondial de Bruxelles — SILVER MEDAL

Wine Trophy — GOLD MEDAL



A de Arinzano

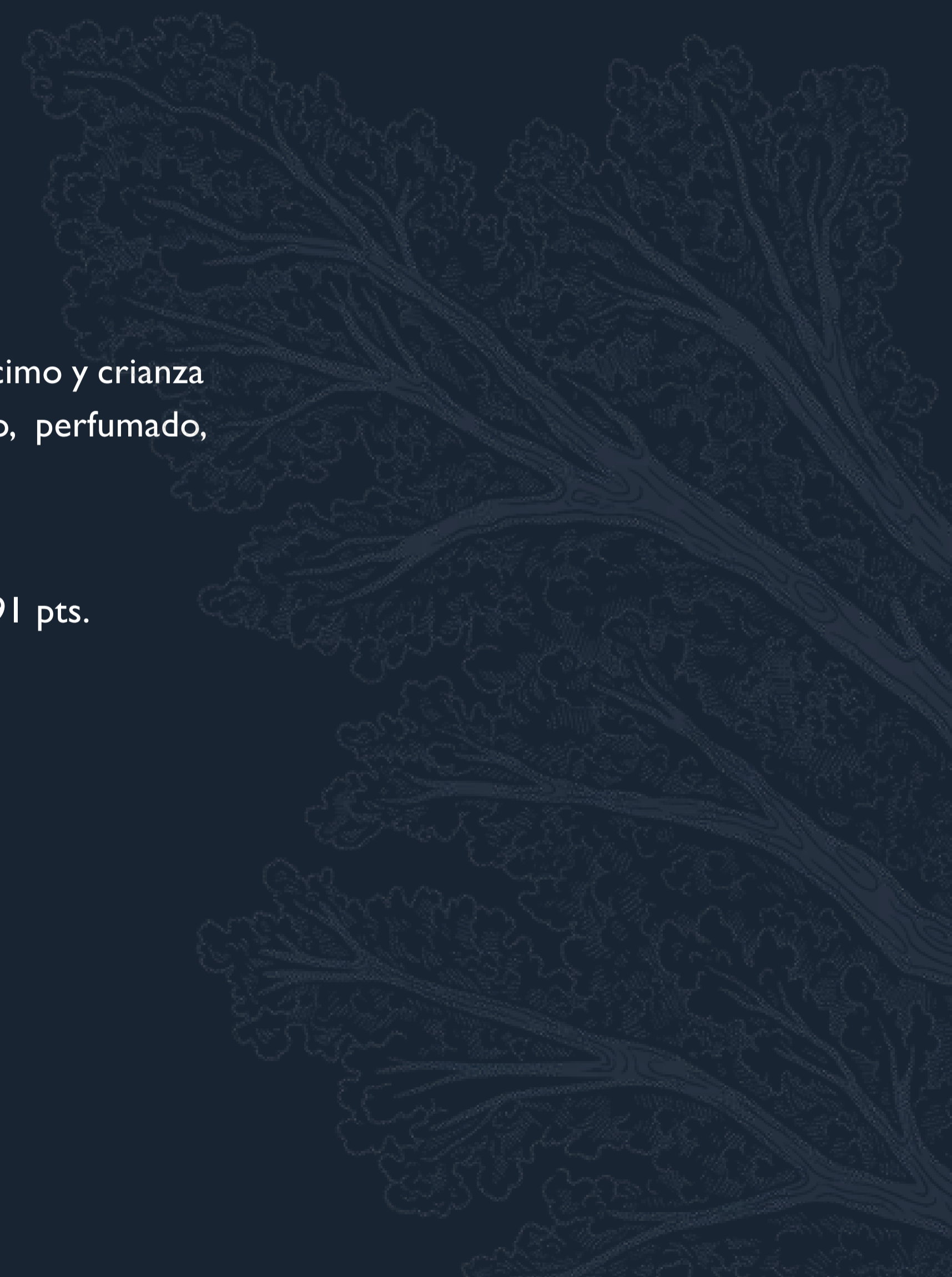
Rosado de parcela elaborado con Tempranillo. Prensado directo del racimo y crianza sobre lías después de la fermentación alcohólica. Un vino festivo, perfumado, delicado, vibrante y elegante



Guía Gourmet — 93 pts.

Guía Intervinos — 92 pts.

Guía Peñín — 91 pts.



 Arínzano

 arinzano1055

www.arinzano.com