



PROPIEDAD DE
ARÍNZANO

GRAN VINO DE PAGO DE ARÍNZANO 2001



Características de la añada

Duración ciclo vegetativo: larga

Rendimiento por hectárea: bajo 3.000/5.000 Kg/ha

Época de maduración: en la media

Clima: fresco y algo más húmedo que la media

Variedades de uva

42 % Tempranillo

40 % Merlot

18 % Cabernet Sauvignon

Crianza

16 meses de crianza en bodega

50 % nueva y 50 % de 2º vino

Grados

14°

Producción

16529 75 cl.

268 1,5 lt. Magnum

64 3 lt. Doble Magnum

25 6 lt. Imperial

10 9 lt. Salmanazar

10 12 lt. Baltasar

COLOR: Soberbio color rubí sombrío.

AROMA: Aroma nítido, muy intenso, frutos negros, mora, ciruela, cuero nuevo, cacao, cereza al Armagnac.

PALADAR: Ataque potente y fresco, muy aterciopelado sin pesadez, gran equilibrio. Evolución envolvente, final suntuoso, carnosos y sedosos. Muy largo.

Características que definen este vino

Noble, fino y elegante. Seductor.

Gran capacidad de envejecimiento en botella