

Collection P

SOVEX GRANDS CHATEAUX



ARINZANO GRAN VINO PAGO DE ARINZANO

PRESENTATION

Propiedad de Arinzano est situé au nord-est de l'Espagne. Le domaine occupe une vallée formée par les derniers versants des Pyrénées, séparée par la rivière Ega. La vigne y est cultivée depuis le XIe siècle et Arinzano a été la première cave du Nord de l'Espagne à être distinguée de la plus prestigieuse appellation d'Espagne : Vinos de Pago.

VIGNOBLE

Sol: zone géologique complexe, entre la couche déformée des Pyrénées et le lit de la Cuenca del Ebro. Les roches sont la base géologique des sols. 3 types de conglomérat : conglomérat tertiaire épais avec sable fluvial et chaux, dépôts glaciaires et dépôts de la rivière Ega. / **Encépagement :** 52% Tempranillo / 32% Merlot / 16% Cabernet Sauvignon

ASSEMBLAGE

100% Tempranillo

VINIFICATION

Les raisins sont entièrement convoyés par gravité et tapis roulants afin de garantir le traitement le plus délicat possible. Petites cuves de vinification contrôlées par ordinateur. Les raisins de chaque parcelle sont vinifiés séparément. Fermentation malolactique et élevage de 14 mois en fûts de chêne français de l'Allier produits par les meilleures tonnelleres (50% de bois neuf et 50% d'un vin).

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Robe rubis profond. Arôme intense de fruits noirs. Remarquables notes minérales et empyreumatiques comme l'encre de Chine, ou le feu de bois. Attaque pleine. Très équilibré et bien structuré en bouche. Tanins soyeux. L'évolution de ce vin est très savoureuse et dense. Finale persistante, très longue et fine.

CAPACITE DE GARDE

Plus de 15 ans

AUTRES APPELLATIONS DISPONIBLES

La Casona, Hacienda de Arinzano

Collection P

SOVEX GRANDS CHATEAUX



ARINZANO

GRAN VINO

PAGO DE ARINZANO

OVERVIEW

Propiedad de Arinzano is situated in the North-East of Spain. The estate occupies a valley formed by the last slopes of the Pyrenees mountains, divided by the River Ega. Arinzano has grown grapes since the XI century and was the first winery in the North of Spain to be recognized with Spain's highest quality classification: Vinos de Pago.

VINEYARD

Soil: complex geological area, between the deformed stratum of the Pyrenees and the bed of the Cuenca del Ebro. Rocks are the geological base of the soils. 3 types of conglomerate: thick tertiary conglomerate with fluvial sand and lime, glacial deposits and deposits from the Ega River./ **Grape varieties:** 52% Tempranillo / 32% Merlot / 16% Cabernet Sauvignon

BLEND

100% Tempranillo

VINIFICATION

Grapes are moved entirely through gravity and conveyor belts so as to guarantee the most delicate treatment possible. Small vinification vats controlled by computer systems. Grapes from each parcel ferment and age separately. Malolactic fermentation and ageing in French Allier oak barrels from the best cooperages during 14 months (50% new and 50% second year).

WINE TASTING

Deep ruby colour. Intense black fruits aromas. Outstanding mineral and empyreumatic notes like Chinese ink, firewood. Full bodied attack. Highly balanced and well-structured to the palate. Silky tannins. The evolution of this wine is very tasty and dense. Persistent, very long and fine finish.

AGEING POTENTIAL

More than 15 years

OTHER AVAILABLE APPELLATIONS

La Casona, Hacienda de Arinzano