



Gran Vino Arínzano Blanco 2017



FICHA TÉCNICA

🏠 ARÍNZANO

📍 D.O.P. PAGO DE ARÍNZANO

🍷 BLANCO

🍇 CHARDONNAY

🍷 CRIANZA DE 11 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 75% NUEVAS Y 25% DE SEGUNDO AÑO. CRIANZA SOBRE SUS PROPIAS LÍAS, CON BATTONAGES PERIÓDICOS CON UNA FRECUENCIA ESTIMADA EN BASE A CATA Y EVOLUCIÓN

NOTA DE CATA

-VISUAL: Oro pálido en el centro con brillo y sutiles reflejos verdes en los bordes de la copa

-AROMA: Aroma fino, intenso y altamente complejo con notas que recuerdan a brioche, limón, frutos secos, miel, polen y balsámicos dulces

-SABOR: Paso de boca denso, glicérico, untuoso. En el centro de boca se despierta una frescura innata al chardonnay que nos acompañará hasta final de boca con una persistencia única. Se trata de un vino complejo y equilibrado