



Arínzano Merlot Biológico 2015




FICHA TÉCNICA

 ARÍNZANO

 D.O.P. PAGO DE ARÍNZANO

 TINTO

 MERLOT

 CRIANZA DE 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS, 40% NUEVAS Y 60% DE SEGUNDO USO

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Rojo picota intenso, profundo y poco evolucionado

-*AROMA*: Fino y sutil. Fiel reflejo del varietal, marcado por la fruta negra, guinda, endrina y níspero. Con matices especiados y de sotobosque, tales como nuez moscada, helecho y menta

-*SABOR*: Entrada envolvente. Paso de boca equilibrado con taninos aterciopelados y madera bien integrada. Final elegante, largo y retrogusto complejo en el que destacan los matices minerales y la nobleza del roble