



Hacienda de Arínzano Tinto 2018





FICHA TÉCNICA

 ARÍNZANO

 D.O.P. PAGO DE ARÍNZANO

 TINTO

 85% TEMPRANILLO, 10% MERLOT Y 5% CABERNET SAUVIGNON

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

NOTA DE CATA

-*VISUAL*: Rojo granate con reflejos rubí

-*AROMA*: Aroma complejo e intenso de fruta fresca, tales como cereza, fresa y frutas de hueso, con notas de crema pastelera, balsámico mentolado, especias y canela

-*SABOR*: Intenso con gran expresión, volumen, persistencia y equilibrio. Taninos dulces y maduros que dan paso a un final sedoso y elegante. Lenta capacidad de evolución en botella, por lo que su consumo óptimo se sitúa entre 3 y 6 años