



12 LINAJES

Finca los Arenales

Viñedos de Soria+ Viñedo Prefiloxérico = Viñedo Único

El tipo de viñedo compuesto por 19 pequeños majuelos centenarios (2,61 hras.) situados en la Finca los Arenales en el término de Miño de San Esteban forma la base para este vino tan especial. El rendimiento es de apenas un 1kg. por cepa (1.500 kg). Su altitud a 960 metros y su suelo arenoso continúan complementando ese viñedo tan diferente del que procede este vino. Tras una vendimia manual en cajones y traslado de la misma hasta la bodega en camión refrigerado, la uva se mantiene en cámara frigorífica a 6°C durante 24 horas. Después en una tina abierta de 700 litros se somete durante 3 días a una maceración pre-fermentativa en frío.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés de 500 y 600 litros que son las mismas barricas donde se realiza la crianza durante 14 meses. Finalmente el vino permanece otros 20 meses más antes de salir de la bodega.

COLOR

Rojo rubí intenso y brillante

OLFATIVA

Nariz compleja con gran intensidad, fruta roja. Conjunción perfecta entre la fruta, las notas a puro, tabaco y mineralidad.

GUSTATIVA

Voluminoso y graso, se destaca por su elegancia y frescura, final sabroso. Equilibrado.

PREMIOS

95 pts *Guía Peñín* · 90 pts *Wine Advocate*
90 pts *Tim Atkin* · 91 pts *Wine Enthusiast*



12 LINAJES FINCA LOS ARENALES

VIÑEDO ÚNICO

2017

<i>Enología</i>	Maria Jose Garcia
<i>Cosecha</i>	2017
<i>Calificación de la cosecha</i>	Buena
<i>Viñedos Único</i>	Finca Los Arenales, Miño de San Esteban
<i>Año de plantación</i>	1850
<i>Rendimiento</i>	4000 kg/ha
<i>Superficie del viñedo</i>	2,61, has
<i>Estilo de poda</i>	Vaso con 5 brazos y 1 pulgares (1 ó 2 yemas)
<i>Densidad de plantación</i>	2.400 plantas /ha
<i>Región</i>	D.O Ribera del Duero - Soria
<i>Suelos</i>	Arenosos
<i>Orografía</i>	Valle
<i>Orientación</i>	N-S
<i>Altitud</i>	960 metros
<i>Viticultura</i>	Tradicional
<i>Vendimia</i>	Manual en cajas de 150 kg. Transporte frigorífico
<i>Fecha de Vendimia</i>	12 octubre 2017
<i>Fermentación alcohólica</i>	Tinas abiertas de 700 litros. Bazuqueo manual
<i>Fermentación maloláctica</i>	Bocoyes de 500 litros y 600 litros de roble francés
<i>Crianza</i>	16 meses
<i>Tipo de barrica</i>	Bocoyes de 500 litros y 600 litros de roble francés de 1 y 2 años
<i>Edad de las barricas</i>	
<i>Variedades</i>	Tempranillo
<i>Alcohol</i>	14,5%
<i>Producción</i>	6976 botellas de 75 cl.

www.hispanobodegas.com



hispanobodegas



@Hispanobodegas



hispanobodegas