

Arnegui Crianza

D.O.Ca. Rioja / Tinto



Arnegui Crianza está elaborado a partir las mejores uvas de la variedad tempranillo de La Rioja Alta, procedentes de viñedos viejos con poca producción. El resultado es un vino que combina la estructura tánica de Rioja con la elegancia y el equilibrio.

- **VARIEDAD**

Tempranillo

- **ESTILO**

Vino tranquilo

- **REGIÓN**

Es la región vinícola más famosa de España y destaca por sus vinos de calidad con una excepcional capacidad de envejecimiento. Está situada al norte de España, junto al río Ebro. La elegancia y el equilibrio son las señas de identidad de estos vinos. Los diferentes tipos de suelo de La Rioja junto al uso de prácticas modernas y tradicionales, permiten a los enólogos producir un amplio abanico de vino con diferentes personalidades aunque siempre dentro de los límites por la D.O.Ca.

- **NOTA DE CATA**

Intenso color rojo rubí con un toque violeta. Aromas afrutados de cerezas dulces, ciruelas rojas, piel de naranja con un toque de herbáceo y de roble bien integrado. En el paladar los aromas se repiten con taninos suaves y redondeados y sutiles notas de especias dulces.

- **MARIDAJE**

Un perfecto acompañante de aperitivos elaborados como tomates rellenos con piñones, pimientos, carnes y quesos curados.

- **GRADUACIÓN ALCOHÓLICA**

13,5%

- **RECOMENDACIÓN DE SERVICIO**

Servir entre 14-15º C

- **INFORMACIÓN TÉCNICA**

Las uvas se cosechan en condiciones óptimas de maduración. La maceración se produce en frío para extraer el color y los aromas a frutas. La fermentación tiene lugar a temperaturas entre 25 Y 28 ºC depósitos de acero inoxidable, durante 10-12 días. Posteriormente existe una post-maceración fermentativa de 5 a 10 días. El vino permanece un periodo de 12 meses en barricas nuevas de roble americano.

- **SOBRE ESTE VINO**

“Elaborado con uvas seleccionadas de Tempranillo, la uva de más calidad del seno de la D.O.C Rioja, Arnegui Crianza es la opción más acertada para acompañar una buena fabada o, incluso, cualquier carne. Destaca su intenso color rojo cereza con ribetes violáceos, resultado de una maceración en frío y posterior reposo durante 12 meses en barricas de roble americano.

Para los amantes del buen vino, Arnegui Crianza se presenta como un vino complejo, con taninos dulces muy pulidos, que guardan un perfecto equilibrio entre fruta y madera, lo que denota un aroma a vainilla y recuerdos a frutas rojas y negras." **La Razón del sábado, Gastronomía.**

"Color granate, brillante. Nariz franca que combina vainilla, mermelada de fresa y frambuesa. Boca dulce carnosa, equilibrada por una sensación de frescor. Un estilo bien construido, amplio, aromático, para degustar idealmente con una carne blanca." **2018 Gilbert&Gaillard International Wine Challenge.**

- **ÚLTIMOS PREMIOS**

ORO

2019 Mundus Vini: Arnegui Crianza 2016
2019 Mundus Vini: Arnegui Crianza 2015
2018 Gilbert & Gaillard International Challenge: Arnegui Crianza 2015
2018 Concurso Mundial de Tempranillo: Arnegui Crianza 2015
2017 Concurso Mundial de Tempranillo: Arnegui Crianza 2014

90 PUNTOS

2018 Ultimate Wine Challenge: Arnegui Crianza 2015

PLATA

2019 BACCHUS: Arnegui Crianza 2015
2018 Asia Wine Trophy: Arnegui Crianza 2015
2017 Decanter Asia: Arnegui Crianza 2014
2017 Asia Wine Trophy: Arnegui Crianza 2014
2017 Mundus Vini : Arnegui Crianza 2014
2017 CINVE : Arnegui Crianza 2014