



## El Árbol

de Aranleón 2019

Nueva presentación para este vino clásico de la bodega: la majestuosidad del pino que rodean nuestros viñedos viejos como reflejo de la elegancia y seriedad de nuestro vino más complejo.

### PREMIOS

-96 puntos en la Guía SEVI 2020

**ORIGEN:** D.O.P Valencia

### VARIETADES DE NUESTROS VIÑEDOS ECOLÓGICOS

30% Monastrell plantada en espaldera en nuestra finca Casa de la Viña. Vendimia: 4 semana de septiembre.

30% Tempranillo plantada en espaldera en secano en nuestra finca Casa de la Viña. Vendimia: 3 semana de septiembre.

30% Bobal en vaso en secano de nuestra finca Casa de la Viña.

10% Cabernet Sauvignon en espaldera en vaso de nuestra finca Casa de la Viña.

Nuestra Finca Casa de la Viña está ubicada en el municipio de Requena (Valencia) a una altitud de 731 metros y con suelo mixto arcillo calcáreo. El rendimiento medio es de 2,5 Kg/ viña.

La fecha de recolección se fija mediante cata de uva.

### VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan a mano durante la noche. Encubado de la uva seleccionada, despalillada y estrujada en nuestros depósitos de hormigón con maceración fermentativa durante dos semanas.



Ctra de Caudete 3 Los Marcos, Venta del Moro 46310 (VALENCIA) SPAIN  
Phone: + 34 963 631 640 Fax + 34 962 185150

[www.aranleon.com](http://www.aranleon.com) · [vinos@aranleon.com](mailto:vinos@aranleon.com)



## El Árbol

de Aranleón 2019

### CRIANZA

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés seguida de un crianza posterior durante 9 meses en las mismas barricas en contacto con lías finas. Dos meses de "bâtonnage".

### NOTAS DE CATA:

- **Color:** Rojo profundo oscuro y maduro.
- **Nariz:** Complejo de aromas donde encontramos desde fruta roja madura, con abundantes sensaciones de plantas aromáticas, notas lácticas y recuerdos minerales.
- **Boca:** De gran finura y complejidad. Aparecen taninos sutiles que confieren elegancia y profundidad respetando la particularidad del terruño.

Temperatura sugerida de servicio: 16º-18ºC

### ANÁLISIS

- Grado alcohólico: 14,3 % Vol
- Azúcar 2,5 gr/ liter
- Sulfuroso libre: 24 mg / L
- pH: 3,6
- Acidez volátil: 0,65 g/lit
- Acidez total: 5,1 g/



ES-ECO-020-CV  
Agricultura UE



Ctra de Caudete 3 Los Marcos, Venta del Moro 46310 (VALENCIA) SPAIN  
Phone: + 34 963 631 640 Fax + 34 962 185150

[www.aranleon.com](http://www.aranleon.com) · [vinos@aranleon.com](mailto:vinos@aranleon.com)