



Blés

Crianza 2018

. BLÉS es el nombre de una planta autóctona —Chrysanthemus Blés— que crece en las 120 ha de nuestro viñedo ecológico, que se gestiona respetando el balance propio del ecosistema y en el que las uvas coexisten con pequeños animales como la abeja.

Maridaje

Es un vino ideal para acompañar una barbacoa de pollo y verduras, salteados condimentados con salsa de soja, platos especiados y arroces varios.

REGIÓN: D.O.P Valencia

UVAS DE VIÑEDOS PROPIOS ECOLÓGICOS :

30% monastrell en espaldera en secano de la Finca Casa de la Viña (municipio: Requena). Altitud 731 metros. Suelo arcilloso calcáreo. Rendimiento 3,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de octubre.

40% tempranillo en espaldera en secano de la Finca La Viña (municipio: Requena). Altitud 731 metros. Suelo arcilloso calcáreo. Rendimiento 2,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre.

30% cabernet sauvignon en espaldera con apoyo de regadío de viñedos de la Finca Los Rincones (La Portera. Municipio: Requena). Altitud: 720 metros. Suelo calcáreo. Rendimiento: 4 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre.

El día de recolección se fija mediante cata de uva.



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 · vinos@aranleon.com



Blés

Crianza 2018

Vinificación:

Vinificación por separado de las distintas parcelas, con encubado de la uva despalillada y semi-estrujada en nuestros depósitos de hormigón, a temperatura controlada con maceración fermentativa durante dos semanas.

Crianza:

Fermentación maloláctica en barricas de roble húngaro, seguida de una crianza durante 6 meses en las mismas barricas.

Nota de cata:

Color: granate intenso.

Nariz: muestra aromas balsámicos a fruta madura y algo de madera especiada.

Boca: un paso de boca con taninos redondos y final fresco donde predominan notas cítricas.

Análisis:

Grado Alcohólico: 13,6 %

Azúcares reductores: <2 g/l

Acidez volátil: 0,59 mg/l

pH: 3,55

Temperatura recomendada de servicio: 16oC



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 · vinos@aranleon.com