

# Aranleón

## BLÉS TINTO 2020



### REGION

D.O.P Valencia (Spain)

### VITICULTURA

80% **Bobal** en espaldera de viñedos de la Finca Casa de la Viña (municipio: Requena). Altitud 731 metros. Suelo arcilloso húmico. Rendimiento: 2,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de octubre.

10% **Tempranillo** en espaldera de viñedos de la Finca El Churro (La Portera. Municipio: Requena). Altitud: 689 metros. Suelos arcillosos calcáreos. Rendimiento medio: 4,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre.

10% **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.

### 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.

### NOTAS DE CATA

- **Color:** picota de capa media.
- **Nariz:** notas de frutas rojas, frescas silvestres y hierbas aromáticas.
- **Boca:** un paso de boca suave, de cuerpo medio, lleno de vida y goloso en el post-gusto

Temperatura recomendada de servicio: 16°C

### ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 13 %
- Contiene sulfitos.

