

Aranleón

BLÉS TINTO 2020



REGION

D.O.P Valencia (Espagne)

VITICULTURE

80% **Bobal** sur treillis de vignes de la Finca Casa de la Viña (Requena).
Altitude: 731 mètres. Sol argileux humique. Rendement: 2,5 Kg/vigne.
Date de récolte: 2ème semaine d'octobre.

10% **Tempranillo** sur treillis des vignes de Finca El Churro (La Portera., Requena).
Altitude: 689 mètres. Sols argilo-calcaires. Rendement moyen: 4,5 kg/vigne. Date de récolte: 2ème semaine de septembre.

10% **Cabernet Sauvignon** treillis soutenu par des vignes irriguées à Finca Los Rincones (La Portera, Requena).
Altitude: 720 mètres. Sol calcaire. Rendement: 4 Kg/vigne. Date de récolte: 2ème semaine de septembre.
Le jour des vendanges est fixé par la dégustation des raisins.

VINIFICATION

Vinification séparée des différentes parcelles, avec encuvage des raisins égrappés et semi-pressés dans nos cuves béton, à température contrôlée avec macération fermentaire pendant deux semaines.

NOTES DÉGUSTATION

- **Couleur:** cerise couche moyenne.
- **Nez:** notes de fruits rouges, de fruits sauvages frais et d'herbes aromatiques.
- **Bouche:** une sensation en bouche douce, moyennement corsée, pleine de vie et douce en arrière-goût

Température de service recommandée: 16 °C

ANALISE

- Degré alcoolique: 13% Vol.
- Contient des sulfites.

