

Aranleón

EL ÁRBOL DE ARANLEÓN 2021



REGION

D.O.P Utiel - Requena (Valencia, Espagne)

VITICULTURE

30% **Monastrell** dans des vignes palissées sèches de Finca Casa la Viña. Date de récolte : 3e semaine de septembre.

30% **Tempranillo** de vignes sur terre sèche palissée à Finca Casa la Viña.

30% **Bobal** dans les vignobles arbustifs des terres arides de Finca Casa la Viña.

10% **Cabernet Sauvignon** dans des vignes sèches palissées à Finca Casa la Viña. Date de récolte : 4e semaine de septembre.

VINIFICATION

Les différents cépages sont vendangés à la main pendant la nuit. Incubé arrêté. Cuvage des raisins sélectionnés, égrappés et foulés dans nos cuves béton, avec contrôle des températures et macération fermentaire pendant deux semaines.

Fermentation malolactique en barriques de chêne français suivie d'un élevage ultérieur de 9 mois dans les mêmes barriques au contact des lies fines. Deux mois de bâtonnage.

NOTES DÉGUSTATION

- **Couleur:** Rouge foncé et mûr profond.
- **Nez:** Arômes complexes où l'on retrouve tout du fruit rouge mûr, avec des sensations abondantes de plantes aromatiques, des notes lactiques et des mémoires minérales.
- **Bouche:** D'une grande finesse et complexité. Des tanins subtils apparaissent qui confèrent élégance et profondeur tout en respectant la particularité du terroir.

Température de service suggérée : 16°-18°C

ANALYSE

- Degré alcoolique : 14,3% Vol.
- Contient des sulfites.

