

Aranleón

SÓLO BLANCO 2022



REGION

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

VITICULTURE

60% **Macabeo** de vignobles palissés non irrigués de Finca Casa La Viña (La Portera, comté: Requena). Altitude: 731 mètres. Mélange de sol: sableux. Rendement moyen: 3 Kg/cep. Date de récolte: 1ère semaine de septembre

40% **Sauvignon Blanc** de vignes palissées non irriguées de la Finca Los Rincones (La Portera, comté de Requena). Altitude 820 mètres. Mélange de sol: Calcaire. Rendement: 2 Kg/cep. Date de récolte: 1ère semaine de septembre.

VINIFICATION

La date de récolte est fixée lors de la dégustation des raisins. Les raisins sont vendangés mécaniquement la nuit pour préserver tous les arômes. Les différents cépages sont vinifiés séparément. Le vin est élevé en solitaire pendant deux mois en cuves inox. Macération pelliculaire à froid pendant 12 heures et pressurage doux pour extraire le moût

NOTES DÉGUSTATION

- **Couleur:** Jaune pâle avec un ruban vert.
- **Nez:** Prédominance de notes variétales fraîches, un peu de pamplemousse, de pêche et de fruits tropicaux (ananas). On perçoit également de légères notes boulangères dues à l'élevage en lies.
- **Bouche:** Avec une acidité équilibrée et des sensations onctueuses dues au vieillissement sur le lef. C'est un vin avec du corps et de la persistance.

Température de consommation suggérée : 10-12° C

ANALYSE

- Degré alcoolique : 12,7 % Vol.
- Contient des sulfites.

MENTIONS

- 93 points Guide SEVI 2022

