

Aranleón

SÓLO TINTO 2021



REGION

D.O.P Utiel - Requena

VITICULTURA

80% **Bobal** de viñedos en vaso en secano 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

20% **Cabernet Sauvignon** de viñedos en espaldera con regadío de apoyo de la Finca Los Rincones (La Portera, municipio: Requena). Altitud 720 metros. Suelo ligero con predominancia de caliza y piedras sueltas. Rendimiento 1 Kg/cepa. Fecha de vendimia: última semana de octubre. Le fecha de recolección se fija mediante cata de uva.

VINIFICACIÓN

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

Fermentación maloláctica en barricas de roble húngaro y francés de dos y tres años. Crianza durante 6 meses en las mismas barricas con dos meses de "bâtonnage"

NOTAS DE CATA

- **Color:** capa media alta con tonalidad roja rubí y reflejos azulados.
- **Nariz:** encontramos frutas rojas maduras con aromas balsámicos y notas mediterráneas como la lavanda. Y un fondo de recuerdo mineral.
- **Boca:** salen las bayas rojas y negras y algo de higos. Notas de roble sobre fondo mineral fresco. Un vino redondo con taninos suaves y redondos.

Temperatura recomendada de servicio: 16°C

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico : 14 % Vol
- Contiene sulfitos.

PREMIOS

- Medalla de oro en " Sèlecons Mondiales du Vin Canadá 2020"
- 95 puntos en la Guía SEVI 2020

