

Aranleón Sólo

Tinto 2023



Este fue el primer vino elaborado en nuestra bodega en 2003. El caracol se ha convertido en el icono de nuestra bodega y en nuestro pequeño homenaje a su perseverante caminar y a los proyectos vitivinícolas.

Marida perfectamente con carnes rojas así como quesos curados y embutidos.

REGIÓN: DOP Utiel Requena (Valencia, España)

UVAS DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS ORGÁNICOS

80 % Bobal procedente de viñedos en vaso de secano en la Finca Casa de la Viña (municipio de Requena). Altitud: 731 metros. Suelo: Arcilla, humus. Rendimiento: 2,5 kg/cepa. Fecha de cosecha: 2.ª semana de octubre.

20 % de Cabernet Sauvignon procedente de viñedos en espaldera y regadío en la Finca Los Rincones (La Portera , municipio de Requena). Altitud: 720 metros. Suelo: ligero con predominio calcáreo. Rendimiento: 1 kg/cepa. Fecha de cosecha: última semana de octubre.

La fecha de la cosecha se fija para todas las uvas según la cata de la uva.

VINIFICACIÓN

Las diferentes variedades de uva se vinifican por separado. Las uvas se cosechan a mano, se estrujan y se despalillan antes de la fermentación en nuestros depósitos de hormigón, con control de temperatura y maceración fermentativa durante dos semanas.

CRIANZA

La fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble húngaro. Posteriormente, los vinos se crían en las mismas barricas durante seis meses con dos bâtonnages .

NOTA DE CATA:

- **Color:** Intensidad media alta con color rubí.
- **Nariz:** Encontramos frutos rojos maduros con aromas balsámicos y notas mediterráneas como la lavanda. También destaca un fondo mineral.
- **Boca:** Se perciben frutos rojos y negros, así como notas de higos. Toques de roble sobre un fresco fondo mineral. Un vino redondo con taninos suaves.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 14,1 % Vol (14 % en contraetiqueta)
- Azúcar <2 gr/ litro
- S02 libre: 29 mg/L
- pH:3,66
- Acidez volátil: 0,6 g/ lt
- Acidez Total: 4,95 g/ lt



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE



www.aranleon.com