

Aranleón Sólo

Blanco 2025

ARANLEÓN SÓLO TINTO fue el primer vino que elaboramos en nuestra bodega (añada 2003). La primera añada de ARANLEÓN SÓLO BLANCO fue 2013. El caracol se ha convertido en el icono de nuestra bodega y nuestro pequeño homenaje al paciente andar del caracol y a los proyectos vitivinícolas. Es el vino perfecto para maridar con ensaladas, pescados fritos, sushis, ceviches, mariscos, ahumados de todo tipo e incluso cremas y foies.

REGIÓN: DOP Utiel-Requena (España)

UVAS DE NUESTROS PROPIOS VIÑEDOS ORGÁNICOS

20 % de Sauvignon Blanc procedente de viñedos en espaldera y de secano en la Finca Los Rincones (La Portera, comarca de Requena). Altitud: 820 metros. Suelo: Calcáreo. Rendimiento: 2 kg/cepa. Fecha de cosecha: 1.ª semana de septiembre.

80 % de Macabeo procedente de viñedos en espaldera y de secano en la Finca Casa La Viña (La Portera, comarca de Requena). Altitud: 731 metros. Suelo: arenoso. Rendimiento medio: 3 kg/cepa. Fecha de cosecha: 1.ª semana de septiembre.

VINIFICACIÓN

La fecha de cosecha se determina tras la cata de uvas. La vendimia se realiza a máquina por la noche para preservar todos los aromas. Las diferentes variedades de uva se vinifican por separado.

El vino se cría con sus propias lías durante dos meses en depósitos de acero inoxidable.

Maceración pelicular en frío durante 12 horas y prensado suave para extraer el mosto.

NOTA DE CATA:

- **Color:** Amarillo pálido con reflejos verdes
- **Nariz:** Predominan notas varietales frescas, con toques de pomelo, melocotón y frutas tropicales (piña). También se perciben ligeros toques de panadería procedentes de la crianza.
- **Boca:** Con acidez equilibrada y sensaciones untuosas gracias a la crianza sobre lías. Es un vino con cuerpo y persistencia.

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 13 % Vol
- Azúcar: 1,8 gr/ litro
- S02 libre: 25 mg/L
- pH:3,31
- Acidez volátil: 0,29 g/ lt
- Acidez Total: 2,5 g/ lt

www.aranleon.com



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE



UR
utiel-requena
DENOMINACIÓN DE ORIGEN