



Blés

Reserva 2012

BLÉS es el nombre de una planta autóctona —Chrysanthemus Blés— que crece en las 120 ha de nuestro viñedo ecológico, que se gestiona respetando el balance propio del ecosistema y en el que las uvas coexisten con pequeños animales como el petirrojo, que anida en nuestros viñedos en primavera en busca del sol meridional.

Maridaje

Es un vino ideal para acompañar platos de caza mayor y menor, pescados como el bacalao y carne a la parrilla.

Región: D.O.P. Valencia (España)

Premios: 90 puntos en la Guía Peñín 2015

Región

D.O.P Valencia

Varietades de viñedos propios ecológicos:

60% monastrell en espaldera en secado de la Finca Montesanco (municipio: Fontanars dels Alforins). Altitud: 650 metros. Suelo calizo arcilloso. Rendimiento: 1,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 3ª semana de octubre.

20 % tempranillo en espaldera en secado de la Finca La Viña (municipio: Requena). Altitud 731 metros. Suelo arcillo calcáreo. Rendimiento 2,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre. El día de recolección se fija mediante cata de uva.

20% cabernet sauvignon en espaldera con apoyo de regadío de viñedos de la Finca Los Rincones (La Portera. Municipio: Requena). Altitud: 720 metros. Suelo calcáreo. Rendimiento: 4 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre.

El día de recolección se fija mediante cata de uva



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE



Ctra de Caudete 3 Los Marcos, Venta del Moro 46310 (VALENCIA) SPAIN
Phone: + 34 963 631 640 Fax + 34 962 185150
www.aranleon.com · vinos@aranleon.com



Blés

Reserva 2012

Vinificación:

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

Crianza:

Fermentación maloláctica, en barricas de roble húngaro, seguida de una crianza durante 12 meses en las mismas barricas*

Nota de cata:

Color: vino de capa alta con tonos cardenalicos.

Nariz: aromas francos de crianza bien ensamblados y ligeras notas de frutas rojas maduras sobre fondo de vainilla.

Boca: es un vino bien estructurado, elegante y persistente en boca

Análisis:

Grado Alcohólico: 13,6%

Azúcares reductores: <2 g/l

Acidez volátil: 0,59 mg/l

pH: 3,55

Temperatura recomendada de servicio: 16oC



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE



Ctra de Caudete 3 Los Marcos, Venta del Moro 46310 (VALENCIA) SPAIN
Phone: + 34 963 631 640 Fax + 34 962 185150
www.aranleon.com · vinos@aranleon.com