



Sóló

Tinto 2014

Primer vino elaborado en la bodega ARANLEÓN (añada 2003). El caracol, convertido ya en el icono de la bodega: es nuestro pequeño homenaje al camino paciente y certero de los proyectos vitivinícolas.

Maridaje:

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas y quesos semicurados, así como embutidos.

Región: D.O.P. Utiel-Requena (Valencia, España)

Premios

91 puntos en la Guía Peñín 2016.
Silver Medal in Mundus Vini 2015

Formatos disponibles

Disponible en 75 cl., 150 cl. y 37,5 cl.

Región: D.O.P Utiel Requena (Valencia)

Variedades de viñedos propios:

80 % bobal de viñedos espaldera 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

10 % Tempranillo de viñedos en espaldera en secano de viñedos de la Finca El Churro (La Portera. Municipio: Requena). Altitud: 689 metros. Suelos arcillosos calcáreos. Rendimiento medio: 4,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre

10 % Syrah 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.



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE





Sóló

Tinto 2014

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.

Crianza:

Fermentación maloláctica en barricas de roble húngaro y francés de dos y tres años de una crianza durante 12 meses en las mismas barricas con dos meses de "bâtonnage"

Nota 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.

Análisis:

Grado Alcohólico : 13,85 % Vol

Azúcares reductores:

Acidez volátil: 0,58 mg/lt

pH: 3.6

Temperatura recomendada de servicio: 16oC



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE

