



BLÉS roble 2014

BLÉS ROBLE 2014 est le vin rouge qui plaira à tout le monde, à boire seul ou pour accompagner une grande sélection de plats comme les légumes grillés, les poissons gras ou les fromages mi affinés.

BLÉS est le nom d'une plante autochtone – Chrysanthemus Blés- qui croit sur les 120 hectares de nos domaines organiques. Ceux-ci respectent l'équilibre propre de l'écosystème dans lequel les vignes coexistent avec de petits animaux tels que l'abeille.

RÉGION: D.O.P Valencia

CÉPAGES DE NOS PROPRES VIGNOBLES ORGANIQUES:

80% bobal en treille non irriguée de Finca Casa de la Viña (La Portera, commune: Requena). Altitude 731 mètres. Sol mixte: argileux et humique. Rendement moyen : 2,5 Kg/ vigne.

Date de récolte: 2e semaine d'Octobre

20% tempranillo en treille non irriguée Finca El Churro (La Portera, commune: Requena). Altitude: 689 mètres. Sol mixte: Argileux et calcaire . Rendement moyen: 4,5 Kg / vigne. Date de récolte: 2e semaine de Septembre .

Le jour exact de la vendange est fixé suite à la dégustation du raisin.

Vinification:

Les différentes parcelles sont vinifiées séparément, les raisins éraflés et semi pressés sont déposés dans nos cuves en béton à température contrôlée et macération fermentative pendant deux semaines.

Elevage en barrique:

Fermentation malolactique en fûts de chêne Américain suivi par un élevage dans les mêmes barriques pendant 3 mois.



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE





BLÉS roble 2014

NOTES DE DÉGUSTATION:

Couleur: Rouge rubis avec des reflets violets

Nez: arômes de fruits des bois mûrs avec des notes de cacao.

Bouche: un passage en bouche aimable et persistant.

Température suggéré de service: 16°C

Analyse:

Degré Alcoolique: 13,5 %

Sucres réducteurs: < 2 gr/l

Acidité volatile: 0,49 mg/l

pH: 3,6



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