



Sóló

Tinto 2014

Notre vin Aranleon Solo tinto fut le premier vin élaboré dans notre cave (millésime 2003).

L'escargot est devenu l'icône et notre petit hommage aux démarches patientes et sûres de nos projets vitivinicoles.

C'est un vin idéal pour accompagner des viandes rouges, des fromages mji-affinés ainsi que tout type de charcuterie.

POINTS

-91 points dans Guia Peñin 2016

-

FORMATS

Disponible en bouteilles de 75 cl.,150 cl. et 37,5 cl. Bottles

REGION: D.O.P Utiel Requena (Valencia, Espagne)

CÉPAGES DE NOS PROPRES VIGNOBLES ORGANIQUES

80 % Bobal en treille non irriguée de Finca Casa de la Viña (Commune Requena). Altitude: 731 mètres. Sol: argile,. Humus. Rendement: 2,5 Kg/ vigne. Date de récolte: 2e semaine d'Octobre.

10 % Tempranillo en treille irriguée de Finca El Churro (La Portera, commune: Requena). Altitude: 689 metres. Sol mix: calcaire et argileux. Rendement moyen: 4,5 Kg/ vigne. Date de récolte: 2e semaine de Septembre.

10 % Syrah en treille irriguée de Finca Los Rincones (La Portera , commune: Requena). Altitude: 720 metres. Sol: léger avec prédominance calcaire. Rendement: 1 Kg / vigne. Date de récolte: dernière semaine d'Octobre.



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE





Sóló

Tinto 2014

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

VINIFICATION

Les différentes parcelles sont vinifiées séparément, les raisins sont 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 Hongrois et Français de deux et trois ans suivi par un élevage dans les mêmes barriques pendant 12 mois et deux mois de "bâtonnage"

NOTES DE DÉGUSTATION

- **Couleur:** Rouge rubis avec des reflets bleuâtres, intensité moyenne/ haute.
- **Nez:** Nous retrouvons des fruits rouges mûrs avec des arômes balsamiques et des notes méditerranéennes comme la lavande, sur un fon de notes minérales.
- **Bouche:** Les baies rouges et noires sont présentes avec un peu de figue. Notes de chêne sur un fon minéral frais. Un vin rond en bouche avec des tannins doux.

ANALYSE

- Degré Alcoolique: 13,85 % Vol
- Sucre : moins de 2 gr/ lt
- Acidité volatile: 0,58 mg/ lt
- pH: 3,6



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE

