



Sóló

Blanco 2017

Cinquième millésime de ce premier vin blanc de notre bodega. L'escargot est devenu l'icône et notre petit hommage aux démarches patientes et sûres de nos projets vitivinicoles.

Voici un vin plutôt gastronomique, mais qui peut également accompagner également des plats plus légers comme les salades, poissons frits, sushis, ceviches, fruits de mer. C'est un vin idéal pour accompagner des viandes rouges, des fromages demi affinés ainsi que tout type de charcuterie.

MENTIONS

90 points dans le Guia Peñin 2014

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

CÉPAGES DE NOS PROPRES VIGNOBLES ORGANIQUES

60% Macabeo en treille non irriguée de Finca Casa la Viña (commune: Requena). Altitude: 731 mètres. Sol: sableux. Rendement moyen: 3 Kg/ vigne. Date de récolte: 1 semaine de Septembre.

40% Sauvignon Blanc en treille irriguée de Finca Los Rincones (La Portera, Commune: Requena). Altitude: 820 mètres. Sol calcaires. Rendement moyen: 2 Kg/vigne. Date de récolte: 1 semaine de Septembre.



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



Sóló

Blanco 2017

VINIFICATION

Le jour exact de la vendange est fixé suite à la dégustation des raisins, elle est mécanisée et a lieu la nuit pur préserver tous les arômes. Les cépages se vinifient séparément.

Ce vin est élevé sur ses lies pendant deux mois en cuve inox. Macération pelliculaire pendant 12 heures à froid, pression douce pour l'extraction du moût fleur

NOTES DE DÉGUSTATION:

- **Couleur:** Jaune pâle avec des bordures verdâtres.
- **Nez:** Les arômes frais des cépages dominant, touches de pamplemousse, pêche et fruits tropicaux comme l'ananas. On peut apprécier aussi des notes de levures qui proviennent de l'élevage sur lies.
- **Bouche:** D'une acidité très équilibrée et onctueuse, il s'agit d'un vin ample et persistant.

ANALYSE

- Degré alcoolique: 13 % Vol
- Sucre: < 2 g/L
- pH:3,28
- Acidité volatile: 0,39 g/L

Température suggéré de service: 10-12 °C



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