



Sóló

Tinto 2016

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.

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.

20 % 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: première semaine d'Octobre.



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



Sólo

Tinto 2016

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 fûtes de chêne Hongrois et Français de deux et trois ans suivi par un élevage dans les mêmes barriques pendant 11 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: 14,1 % Vol
- Sucre : moins de 2 gr/L
- Acidité volatile: 0,51 g/L
- pH: 3,71



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