



## Blés

### Roble 2016

BLÉS es el nombre de una planta autóctona —Chrysanthemus Blés— que crece en las 120 ha de nuestro viñedo ecológico, que se gestiona respetando el balance propio del ecosistema y en el que las uvas coexisten con pequeños animales como la abeja.

#### Maridaje

Perfecto para ofrecer como vino por copa y acompañar una amplia variedad de platos, tales como verduras a la parrilla, pescados grasos y quesos semicurados.

**Región:** D.O.P. Valencia (España).

#### Uvas de viñedos propios ecológicos

80% Bobal en 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 en secano de viñedos de la Finca Casa de la Viña (municipio: Requena). Altitud 731 metros. Suelo arcilloso húmico. Fecha de vendimia: 2ª semana de octubre.

20% Tempranillo en espaldera en secano de viñedos de la Finca El Churro (La Portera, municipio: Requena). Altitud: 689 metros. Su elos arcillosos calcáreos. Rendimiento medio: 4,5 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 2ª semana de septiembre.

El día de recolección se fija mediante cata de uva.



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](http://www.aranleon.com) · [vinos@aranleon.com](mailto:vinos@aranleon.com)



## Blés

### Roble 2016

**Vinificación:**

Por separado de las distintas parcelas, con encubado de la uva despalillada y semi-estrujada en nuestros depósitos de hormigón, a temperatura controlada con maceración fermentativa durante dos semanas.

**Crianza:**

Fermentación maloláctica, en barricas de roble americano, seguido de una crianza durante 3 meses en las mismas barricas

**Nota de cata:**

**Color:** rojo rubí con ribetes violeta.

**Nariz:** aromas a frutas del bosque maduras con notas de cacao.

**Boca:** un paso de boca amable y persistente.

**Análisis:**

Grado Alcohólico: 13,5%

Azúcares reductores: <2 gr/l

Acidez volátil: 0,49 mg/l

pH: 3,6

Temperatura recomendada de servicio: 16oC



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](http://www.aranleon.com) · [vinos@aranleon.com](mailto:vinos@aranleon.com)