



Sóló

Tinto 2017

Primer vino elaborado en la bodega ARANLEÓN (añada 2003). El caracol, convertido ya en el icono de la bodega: es nuestro pequeño homenaje al camino paciente y certero de los proyectos vitivinícolas.

Maridaje:

Es un vino ideal para acompañar carnes rojas y quesos semicurados, así como embutidos.

Región: D.O.P. Utiel-Requena (Valencia, España)

Premios

91 puntos en la Guía Peñín 2016.

16 puntos Jancis Robinson Nov 2017

Formatos disponibles

Disponibile en 75 cl., 150 cl.y 37,5 cl.

Región: D.O.P Utiel Requena (Valencia)

Variedades de viñedos propios:

80 % bobal de viñedos 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 octubre

20 % Syrah de viñedos en espaldera con regadío de apoyo de la Finca Los Rincones (La Portera, municipio: Requena). Altitud 720 metros. Suelo ligero con predominancia de caliza y piedras sueltas. Rendimiento 1 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 1ª semana de octubre.

Le fecha 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 · vinos@aranleon.com



Sóló

Tinto 2017

Vinificación:

Vinificación, por separado de las distintas parcelas, con encubado de la uva, despallada y estrujada en nuestros depósitos de hormigón, a temperatura controlada y con maceración fermentativa durante dos semanas.

Crianza:

Fermentación maloláctica en barricas de roble húngaro y francés de dos y tres años de una crianza durante 11 meses en las mismas barricas con dos meses de "bâtonnage"

Nota de cata:

Color: capa media alta con tonalidad roja rubí y reflejos azulados.

Nariz: encontramos frutas rojas maduras con aromas balsámicos y notas mediterráneas como la lavanda. Y un fondo de recuerdo mineral.

Boca: salen las bayas rojas y negras y algo de higos. Notas de roble sobre fondo mineral fresco. Un vino redondo con taninos suaves y redondos.

Análisis:

Grado Alcohólico : 14,1 % Vol

Azúcares reductores: < 2 g/L

Acidez volátil: 0,51 g/lit

pH: 3,71

Temperatura recomendada de servicio: 16°C



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE

