



BLÉS

Blanco 2019

Nous avons cherché aussi à élaborer un vin frais, avec des notes florales et un passage en bouche qui plairait le plus grand nombre de personnes.

Voici un vin idéal pour accompagner des plats plus légers comme les salades, poissons frits, sushis, ceviches, fruits de mer.

REGION: D.O.P 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.

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.

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
- **Bouche:** D'une acidité très équilibrée et onctueuse, passage en bouche très aimable.

ANALYSE

- Degré Alcoolique: 12 % Vol
- Sucres réducteurs < 2 gr / lt
- Acidité volatile: 0,39 mg/ lt
- pH: 3,28
- Acidité Totale: 6,18



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