



BLÉS

Crianza 2017

BLÉS est le nom d'une plante autochtone – Chrysanthemus Blés- qui croit sur les 120 hectares de nos domaines organiques. Ceux-ci respectent l'équilibre propre de l'écosystème dans lequel les vignes coexistent avec de petits animaux tels que le papillon.

Voici un vin idéal pour accompagner une grillade de poulet et légumes sautée avec de la sauce soja, des plats épicés et divers types de riz

MENTIONS

“Top Vin “ Guide Lapeyrie 2017
Médaille d'Or Prix Public Desjardins 2018
« Meilleur vin issu de l'agriculture biologique »
90 points dans le Guide Penin 2019

RÉGION: D.O.P Valencia

CÉPAGES DE NOS PROPRES VIGNOBLES ORGANIQUES:

30 % monastrell en treille non irriguée Finca El Churro (La Portera commune: Requena). Altitude: 689 mètres. Sol mixte: Argileux et calcaire. Rendement moyen: 4,5 Kg / vigne. Date de récolte: 3 semaine d'Octobre.

40 % tempranillo en treille non irriguée Finca El Churro (La Portera, commune: Requena). Altitude 689 mètres. Sol mixte : argileux et calcaire. Rendement moyen: 4,5 kg / vigne. Date de récolte : 2 e semaine de Septembre

30 % cabernet sauvignon en treille irriguée Finca Los Rincones (La Portera, commune: Requena) Altitude: 689 mètres. Sol : calcaire. Rendement moyen: 4 Kg / vigne. Date de récolte: 4e semaine de Septembre

Le jour exact de la vendange est fixé suite à la dégustation du raisin.



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



BLÉS

Crianza 2017

VINIFICATION

Les différentes parcelles sont vinifiées séparément, les raisins éraflés et semi pressés sont déposés dans nos cuves en béton à température contrôlée et macération fermentative pendant deux semaines.

NOTES DE DÉGUSTATION:

- Couleur: Grenat intense
- Nez: arômes balsamiques de fruit mûr et un peu de bois épicé
- Bouche: un passage en bouche doux avec des tannins ronds et un final frais où prédominent des notes citriques.

ANALYSE:

Degré Alcoolique: 13,6 % Vol
Sucres réducteurs < 2 gr / lt
Acidité volatile: 0,59 mg / lt
pH: 3,55
Alcoholic Degree: 13,6 % Vol
-Sugar < 2gr / liter
-SO2 libre: 22 mg / L

Température suggérée de service: 16 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