

Aranleón

EL ÁRBOL DE ARANLEÓN 2021



REGION

D.O.P Utiel - Requena

VITICULTURA

30% **Monastrell** en viñedos en espaldera de secano de Finca Casa la Viña. Fecha de vendimia: 3ª semana de septiembre.

30% **Tempranillo** de viñedos en espaldera de secano de Finca Casa la Viña.

30% **Bobal** en viñedos de arbustos de secano de Finca Casa la Viña.

10% **Cabernet Sauvignon** en viñedos en espaldera de secano de Finca Casa la Viña. Fecha de cosecha: 4ª semana de septiembre.

VINIFICACIÓN

Las diferentes variedades de uva se cosechan a mano durante la noche. Encubado parado. Encubado de la uva seleccionada, despallado y estrujado en nuestros depósitos de hormigón, con control de temperatura y maceración fermentada durante dos semanas.

Fermentación maloláctica en barricas de roble francés seguida de un crianza posterior durante 9 meses en las mismas barricas en contacto con lías finas. Dos meses de "bâtonnage".

NOTAS DE CATA

- **Color:** Rojo profundo oscuro y maduro.
- **Nariz:** Complejo de aromas donde encontramos desde fruta roja madura, con abundantes sensaciones de plantas aromáticas, notas lácticas y recuerdos minerales.
- **Boca:** De gran finura y complejidad. Aparecen taninos sutiles que confieren elegancia y profundidad respetando la particularidad del terruño.

Temperatura sugerida de servicio: 16°-18°C

ANÁLISIS

- Grado alcohólico: 14,3 % Vol.



ES-ECO-020-CV
Agricultura UE

