

Aranleón

SÓLO TINTO 2021

REGION

D.O.P Utiel - Requena (Valencia, Espagne)

VITICULTURE

80% **Bobal** de vignobles de brousse non irrigués à Finca Casa de la Viña (comté de Requena). Altitude 731 mètres. Mélange de sol : Argile, humus. Rendement : 2,5 Kg / cep. Date de récolte : 2ème semaine d'octobre.

20% **Cabernet Sauvignon** de vignobles irrigués palissés à Finca Los Rincones (La Portera, comté: Requena). Altitude : 720 mètres. Sol : léger à prédominance calcaire. Rendement : 1 Kg / cep. Date de récolte : la dernière semaine d'octobre. La date des vendanges est fixée pour tous les raisins en fonction de la dégustation du raisin.

VINIFICATION

Les différents cépages sont vinifiés séparément. Les raisins sont vendangés à la main, foulés et égrappés avant la fermentation dans nos cuves en béton, avec contrôle des températures et macération fermentaire pendant deux semaines.

La fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne hongrois et français. Les vins sont ensuite élevés dans les mêmes barriques pendant 9 mois avec deux bâtonnages.

NOTES DÉGUSTATION

- **Couleur:** Moyenne haute intensité avec une couleur rubis
- **Nez:** on retrouve des baies mûres aux arômes balsamiques et des notes méditerranéennes comme la lavande. Un fond minéral également.
- **Bouche:** On retrouve des notes de fruits rouges et noirs ainsi que des notes de figue. Notes de chêne sur un fond minéral frais. Un vin rond aux tanins souples.

ANALYSE

- Degré alcoolique : 14,1 % Vol

MENTIONS

- Gold medal in Sélections Mondiales du Vin Canada 2022
- 95 points Guia SEVI 2022

