

Aranleón

SÓLO BLANCO 2022



REGION

D.O.P Utiel-Requena

VITICULTURA

60 % **Macabeo** de viñedos en espaldera en secano de la Finca Casa La Viña (municipio: Requena). Altitud: 731 metros. Suelo arenoso. Rendimiento: 3 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 1ª semana de septiembre.

40% **Sauvignon blanc** de viñedos en espaldera con regadío de apoyo de la Finca Los Rincones (La Portera, municipio: Requena). Altitud: 820 metros. Suelo calcáreo. Rendimiento: 2 Kg/cepa. Fecha de vendimia: 1ª semana de septiembre.

VINIFICACIÓN

La fecha de recolección se fija mediante cata de uvas y la recolección es mecanizada y nocturna. Vinificación por separado de las distintas parcelas. Crianza sobre sus propias lías, durante 2 meses en depósito de acero inoxidable. Maceración pelicular durante 12 horas en frío, prensado suave para extracción del mosto flor

NOTAS DE CATA

- **Color:** amarillo pálido con ribete verdoso.
- **Nariz:** dominan aromas frescos varietales, algo de pomelo, melocotón y frutas tropicales (piña). Se pueden apreciar ligeros toques de panadería provenientes de la cría en sus lías.
- **Boca:** posee una acidez muy equilibrada y untuosa debido a la crianza en lías. Es un vino con cuerpo y persistente en el paladar.

Temperatura recomendada de servicio: 10-12°C

ANÁLISIS

- Grado Alcohólico: 12,5%
- Contiene sulfitos.

PREMIOS

- 93 puntos en la Guía SEVI 2020

