

# Arano Crianza 2018



La etiqueta de Arano es un facsímile de una etiqueta de CVNE de 1910. Las estrellas representan a los 3 hijos del fundador de CVNE, Eusebio Real de Asúa, casado con Sofía Arano.

Su hermano Raimundo, el otro fundador, no tuvo descendientes. Eusebio tuvo un hijo varón, Ramón; su madre se apellidaba Arano y el vino que elaboramos con nuestra fruta de Moradillo es nuestro homenaje al apellido materno.



- **Tipo de vino:** Crianza
- **Zona de producción:** Ribera del Duero
- **Cosecha:** 2018
- **Calificación cosecha:** Muy buena
- **Variedades de uva empleada:** 100% tinta del país (tempranillo)
- **Tipo de botella:** Bordelesa
- **Formatos:** 75cl.
- **Crianza:** 15 meses en barricas de roble francés

## Datos analíticos

- **Grado alcohólico:** 14,5%
- **Acidez volátil:** 0,52
- **Acidez total:** 4,9
- **SO<sub>2</sub> Libre/Total:** 32/84
- **pH:** 3,56
- **Índice Polifenoles Totales:** 81
- **Apto para veganos**

## Características del viñedo

Vino elaborado de uvas procedentes de viñedos propios de Moradillo de Roa, con más de 20 años. 9 hectáreas, en las parcelas Blancas, "El Charco", "Presas", "Estepar", y "Pozuelo Pico" a 1000 m de altitud en suelos pedregosos, con un clima continental.

Se tratan de terrazas constituidas por gravas y limos, también con texturas franco-arenosas. La profundidad de los suelos es variable, encontramos un nivel medio-alto de caliza. Superficialmente abundan los cantos rodados que favorecen la maduración en una zona de altitud y clima tan extremo.

## Características de elaboración

Uvas vendimiadas a mano en cajas de 10 kg, elaboradas en depósitos de acero inoxidable con maceración prefermentativa en frío durante 4 días y para realizar a continuación la fermentación alcohólica. Por último, se lleva a cabo la fermentación maloláctica, también en depósitos de acero inoxidable, para pasar después a la crianza en bodega durante un mínimo de 15 meses en barricas de roble francés.

Levadura seleccionada

## Datos de la cosecha

La cosecha 2018 fue inmejorable tanto en el estado sanitario como en la calidad de la uva. Lo cual dio un respiro a los productores de la zona, entre ellos nosotros. Tras un 2017 lleno de unas condiciones climáticas adversas llega el invierno y la primavera con temperaturas frías y abundantes lluvias, lo cual provoca una buena y rápida recuperación del viñedo.

La vendimia comienza el 27 de septiembre finalizando el 27 de octubre con expectativas de obtener vinos frescos, con buena capa de color y una gran capacidad de guarda.

## Notas de cata

Vino de capa alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a fruta negra fresca y con matices de flores blancas, característico del tempranillo de la Ribera del Duero burgalesa. Buen equilibrio de la madera y la fruta debido a su larga crianza en bodega aportando aromas especiados, tostados y balsámicos, respetando el carácter de la variedad. En la boca tiene un inicio fresco, pasando por unos taninos sedosos que dan lugar a redondez y estructura. El final de boca es amplio, largo, quedando un recuerdo intenso de la fruta negra. Maridaje con un amplio abanico de platos como cocidos, menestra, arroces pescados en salsa. Y todo tipo de carnes.

Temperatura de servicio recomendada 16-18°C.