

Arano Crianza 2019



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:** 2019
- **Calificación cosecha:** Excelente
- **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:** 0,47
- **Acidez total:** 4,8
- **SO₂ Libre/Total:** 32/86
- **pH:** 3,6
- **Índice Polifenoles Totales:** 88
- **Apto para veganos**

Características del viñedo

Vino elaborado de uvas procedentes de viñedos propios de Moradillo de Roa, con más de 25 años. 9 hectáreas, en las parcelas Blancareas”, “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, 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 barrica durante un mínimo de 15 meses en barricas de roble francés.

Levadura seleccionada

Datos de la cosecha

La campaña 2019 ha reunido todas las condiciones necesarias para la elaboración de vinos de calidad. Debido a la ausencia de lluvias en épocas clave como floración y cuajado del fruto en los meses de mayo y junio, la cantidad de uva se vio reducida, obteniéndose racimos pequeños y sueltos, menos compactos, aumentando la concentración de color y aromas.

La evolución de la uva durante el ciclo vegetativo venía con un ligero retraso, pero las bajas producciones provocaron una maduración más temprana.

La recogida de la uva transcurrió tranquila y escalonadamente pudiendo realizar una buena selección de la uva tanto en campo como en bodega.

La vendimia tuvo lugar en Bela entre el 27 de septiembre y el 17 de octubre.

Notas de cata

Vino de capa alta, de aspecto brillante y vivo, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a fruta negra, café y cacao puro, así como matices a 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 barrica aportando aromas especiados, tostados y balsámicos, respetando la fruta característica de la variedad. En boca tiene un inicio fresco, además se pueden apreciar 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.