

HEREDAD ARANO

2021

La etiqueta de Arano es un facsímil 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: 2021
Calificación DO cosecha: Excelente
Variedades de uva empleada:
100% tempranillo

Tipo de botella: Bordelesa
Formato: 75 cl.
Fecha de embotellado:
septiembre 2023

Crianza: 15 meses en barricas nuevas de roble francés

Grado alcohólico: 14,5%
pH: 3,67
SO₂ Libre/Total: 35/86
Índice Polifenoles Totales: 80
Acidez total: 4,9
Acidez volátil: 0,52
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 Blancares", "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. Son suelos de profundidad variable en la que 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 añada 2021 ha sido una añada bastante benévola si nos referimos a la climatología, ya que la nieve caída en el mes enero, así como la lluvia durante el otoño desde prácticamente finalizar la vendimia, permitió tener suficientes reservas hídricas en suelo para comenzar una brotación regular y tardía debido a las bajas temperaturas de abril. Hubo también lluvias en periodos clave del ciclo vegetativo como en la floración, dando lugar a algo de corrimiento, pero no fue excesivo y sí que dio lugar a tener racimos más sueltos y aireados. El verano fue caluroso y escaso de lluvias, pero la primera semana de septiembre hubo algunas precipitaciones, lo que permitió el estrés hídrico que pudiera haberse disipado y terminara de ayudar a completar la perfecta maduración de la uva. Los vinos de esta añada son vinos con una mayor concentración que los de 2020 debido a una menor carga de precipitaciones durante el año y temperaturas más elevadas durante el verano, pero un muy buen equilibrio alcohol-acidez debido a esas noches frescas que tenemos en la Ribera del Duero desde mediados de agosto a hasta completar toda la vendimia donde hay una menor degradación de los ácidos de la uva.

Notas de cata

Vino de capa alta, brillante, de color rojo cereza con fondo violáceo. Aromas intensos a fruta negra, café, cacao puro y regaliz, así como matices a flores blancas, característico del tempranillo de la Ribera del Duero burgalesa. Equilibrio de la madera y la fruta debido a su larga crianza en bodega aportando aromas especiados, tostados y balsámicos, respetando la fruta negra característica. En boca tiene buena acidez, además de taninos sedosos que dan lugar a redondez y estructura. El final de boca es amplio, largo, con 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.