



FICHA TÉCNICA

TECHNICAL DATA SHEET

BODEGAS VIÑA ARANDA



Morro Fino

Vino de autor que expresa sus aromas primarios propios de la variedad Tempranillo.

Autor wine wich expresses the Tempranillo's primary aromas.

Variedad / Variety

100% Tempranillo

Crianza / Wine aging

6 Meses sobre lias finas en depósitos de acero inoxidable y mínimo 6 meses de crianza en botella.

6 months on its fine lees in stainless steel tanks and, minimum, 6 months aging in bottle.

Viñedo / Vineyard

Parcelas franco-arcillosas de 1100 a 1250 metros de altitud de pequeñas producciones, 2kg por cepa.

Clay loam soil from 1,100 to 1,250 meters above sea level. Small productions, 2kg per vine.

Producción / Production

1300 botellas de 75cl. Embotellado el 10/2021.

1300 bottles, size 75cl. Bottling date 10/2021.

Maceración de 8 días con fermentación a baja temperatura (15°), con mínima intervención y procesos de decantación naturales. Puede contener posos naturales al no estar filtrado.

Maceration of 8 days with low temperature fermentation (15°) with minimal intervention and natural decanting processes. It may contain natural sediments as it is not filtered.

Datos analíticos / Analytical data

Alcohol **13,3°**

Acidez total / Total acidity **6,3 g/l**

SO2 libre / Free SO2 **7ml/l**

SO2 total / Total SO2 **28ml/l**

Contiene sulfitos / Contains Sulphites



“

Dícese de aquella persona que tiene un paladar exquisito y tiende a gustos exigentes.

”



INVERSO

Vino de autor de alta complejidad que expresa sus aromas con taninos pulidos.

Author wine with a high complexity which expresses its own aromas from polished tannins.

Variedad / Variety

70% Tempranillo y 30% Merlot

Crianza / Wine aging

6 Meses barricas de roble americano de segundo uso y mínimo 15 meses de crianza en botella.

6 months in American oak barrel, 2nd use, and 15 months, minimum, aging in bottle.

Viñedo / Vineyard

Parcelas franco-arcillosas de 1100 a 1250 metros de altitud con pequeñas producciones, 1.5kg por cepa.

Clay loam soil from 1100 to 1250 metres above sea level. Small production, 1,5kg per vine.

Producción / Production

1000 botellas de 75cl. Embotellado 12/2019.

1000 bottles, size 75cl. Bottling date 12/2019.

Maceración de 10 días con fermentación a 22°.

Elaboración de mínima intervención con procesos de decantación naturales. Puede contener posos naturales al no estar filtrado.

Maceration of 10 days with 22° fermentation. Minimal intervention with natural decanting processes. It may contain natural sediments as it is not filtered.

Datos analíticos / Analytical data:

14,5% vol.

Acidez total 5,9 g/l. / Total acidity 5,9 g/l

Contiene sulfitos / Contains sulphites.



“

Vino tinto elaborado artesanalmente procedente de viñedos de altura con rendimientos seleccionados en un clima extremo que refleja temperaturas opuestas en un mismo día.

”

PRIVILEGIO



Vino de autor de alta complejidad que expresa sus aromas con taninos pulidos.

Author wine with a high complexity which expresses its own aromas from polished tannins.

Variedad / Variety

100% Tempranillo

Crianza / Wine aging

12 meses barrica de roble francés de primer uso con tostado medio, de una de las mejores tonelerías de Burdeos DARNAJOU y mínimo 24 meses de crianza en botella.

Se realiza una crianza sobre lías finas con botannage periódicos en depósito de acero inoxidable antes de su embotellado.

12 months in medium toast French oak barrel, 1st use. From one of the best cooperage from Bordeaux, Darnajou. Minimum 24 months aging in bottle.

Aging is done on fine lees and botannage in stainless steel deposits before being bottled.

Viñedo / Vineyard

Parcela de 0.6HA franco-arenosa con piedras de canto semi rodado a 1100 metros de altitud de una pequeña producción de 1 kg por cepa.

0,6 HA sandy-loam plot of land. with semi-pebble stone floor at 1100 metres above sea level. Just 1kg per vine.

Producción / Production

280 botellas de 75cl numeradas a mano.

Embotellado el 6/2020.

280 bottles, size 75 cl, numbered by hand. Bottling date 6/2020.

Maceración de 14 días con fermentación a 26°.

Elaborado con la mínima intervención y procesos de decantación naturales. Puede contener posos naturales al no estar filtrado.

14 days maceration with 26° fermentation produced with the minimum intervention and natural decating processes. It may contain sediments as it is not filtered.

Datos analíticos / Analytical data:

14,4% vol.

Acidez total 5,3 g/l. / Total acidity 5,3 g/l

Contiene sulfitos / Contains sulphites.



“

Privilegio es un vino de parcela, la uva siempre proviene de la misma parcela y solo se elabora añadas excepcionales.

”

BODEGAS VIÑA ARANDA SLU
PLAZA FEDERICO GARCÍA LORCA N°19
ALDEIRE 18514 GRANADA, ESPAÑA

TLF 0034 618048332
INFO@VINAARANDA.COM
VINAARANDA.COM