



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 2 meses de crianza en botella.

6 months on its fine lees in stainless steel tanks and, minimum, 2 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

1200 botellas de 75cl. Embotellado el 4/2023.

1200 bottles, size 75cl. Bottling date 4/2023.

Maceración de 7 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 7 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°**

Acidez total / Total acidity **4,4 g/l**

SO2 libre / Free SO2 **20mg/l**

SO2 total / Total SO2 **75mg/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

100% Tempranillo

Crianza / Wine aging

6 Meses barricas de roble americano y francés de varios usos y mínimo 12 meses de crianza en botella.

6 months in American and French oak barrel, several uses, and 12 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

960 botellas de 75cl. Embotellado 06/2022.

960 bottles, size 75cl. Bottling date 06/2022.

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% vol.

Acidez total 4,1 g/l. / Total acidity 4,1 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 segundo 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, 2nd 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

290 botellas de 75cl numeradas a mano.

Embotellado el 01/2021.

290 bottles, size 75 cl, numbered by hand. Bottling date 01/2021.

Maceración de 12 días con fermentación a 26°.

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

12 days maceration with 26° fermentation produced with the minimal 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.

”

Morro Fino



Vino de autor que resalta la fruta cítrica en nariz y boca de la variedad Macabeo y Viognier.

Author wine which emphasises the citrus fruit in nose and mouth typical of Macabeo and Viognier.

Variedad / Variety

95% Macabeo, 5% Viognier

Crianza / Wine aging

4 meses sobre lias finas en depósitos de acero inoxidable.
4 months on its fine lees in stainless steel tanks.

Viñedo / Vineyard

Viñedo de secano plantado en 1.999 a una altitud de 1.280 metros en la cara sur de Sierra Nevada con un clima de montaña y matices mediterráneos.

El suelo es franco-arenoso con un subsuelo de pizarra, lo que aporta frescor, acidez y mineralidad.

Rainfed vineyard planted in 1.999 at 1.280 meters above sea level in the South side of Sierra Nevada with a typical climate from the mountains and Mediterranean nuances. Sandy loam soil with slate in the basement, which provides freshness, acidity and minerality.

Producción / Production

1600 botellas de 75cl. Embotellado el 4/2024.

1600 bottles, size 75cl. Bottling date 4/2024.

Maceración de 4 días con sus pieles y una fermentación a baja temperatura (14°) con mínima intervención y procesos de decantación naturales.

Puede contener posos naturales al no estar filtrado.

Skin maceration for 4 days at low temperature fermentation (14°) with minimal intervention and natural decanting processes. It may contain natural sediments as it is not filtered.

Datos analíticos / Analytical data

Alcohol **11,5°**

Acidez total / Total acidity **7,2 g/l**

SO2 libre / Free SO2 **20mg/l**

SO2 total / Total SO2 **60mg/l**

Contiene sulfitos / Contains Sulphites



“

Aromas cítricos sobresalen en Morro Fino blanco.

”

Morro Fino

Vino de autor que expresa las variedades cultivadas años atrás.

Author wine which expresses the varieties grown in the past.

Variedad / Variety

Palomino Fino y Doradilla

Crianza / Wine aging

3 meses en crianza en Damajuanas de 54l con battonage periódicos.

3 months aging made in damajuanas of 54l with regular battonage.

Viñedo / Vineyard

Parcela de secano situada en Alcudia de 1 HA, con suelos calcáreos y arenosos. Plantada en vaso a 1100 metros de altitud.

1 HA dry field located in Alcudia with calcareous and sandy soil.

Goblet trained vineyard at 1100 metres above sea level.

Producción / Production

188 botellas de 75cl. Edición limitada.

Embotellado el 5/2024.

188 bottles, size 75 cl. Limited edition. Bottling date 5/2024.

Maceración con pieles durante 68 días con fermentación lenta y espontánea. Elaborado con la mínima intervención y procesos de decantación naturales. Puede contener posos naturales al no estar filtrado.

68 days skin maceration with a low and spontaneous fermentation.

Produced with the minimal intervention and natural decating processes. It may contain sediments as it is not filtered.

Datos analíticos / Analytical data:

12% vol.

Acidez total 6 g/l. / Total acidity 6 g/l

Contiene sulfitos / Contains sulphites.



“

Orange, vino de altura que proviene de las variedades Palomino Fino y Doradilla.

”

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

TLF 0034 618048332
INFO@VINAARANDA.COM
VINAARANDA.COM