

# BODEGA TORRES DE ANGUIX

## VINO DE AUTOR D'ANGUIX D.O. RIBERA DEL DUERO

Porcentaje de Variedades: 100% Tempranillo.  
Viñedo propio de mas de 30 años de edad.  
Terrenos de laderas arcillo-calcáreas y franco-arenosas. Altitud 800 metros.

Elaboración tradicional con maceración prefermentativa en frío.  
Tiempo de maceración 20 días.

12 meses de Crianza en Roble Francés Nuevo.  
Estabilización natural por decantación en el tiempo.

Edición limitada y numerada de botellas.

### **Cata:**

Visual: Vino de capa alta, color rojo picota intenso con ribetes granates.

Olfativa: Se presenta con una gran intensidad en fruta madura con toques balsámicos de hierba aromática y especias. Perfume de caja de puros, con un fondo ahumado. Fino e intenso.

Gustativa: Buena entrada, equilibrado en su paso por boca y con gran persistencia. Taninos maduros y sabrosos dando un carácter dulzón muy agradable. Excelente post-gusto.

Temperatura de consumo: 16 -18 °C.

### **Enólogo:**

Pedro A. Elena Viadero.

### **Otros datos de interés:**

Presentación: Caja de Cartón de 6 bot.

