

# BODEGA TORRES DE ANGUIX

VINO TINTO T D' ANGUIX GRAN RESERVA  
D.O. RIBERA DEL DUERO

## Ficha técnica:

**Viñedo:** propio. Localidad Anguix. Provincia Burgos.

**Variedad:** 100% tinta del país (tempranillo).

**Edad viñedo:** más de 30 años.

**Terrenos:** laderas arcillo-calcáreas. Altitud 800 metros.

**Elaboración:** elaboración tradicional con maceración prefermentativa en frío. Tiempo de maceración 15 días. FML en depósito.

**Depósitos:** auto-vaciantes de acero inoxidable con fondo de cuchara.

**Crianza:** 24 meses en roble francés nuevo.

**Estabilización:** natural por decantación en el tiempo.

**Tº de consumo:** 16 - 18 ºC.

## **Cata:**

Vino de gran capa, color granate intenso. Reflejos vivos que dan pistas sobre su entereza y buena evolución.

Gran potencia aromática donde resaltan su complejidad. frutos rojos y negros maduros, ligeros toques de vainilla, regaliz, chocolate negro, cacao y canela. Vino especiado y muy complejo.

En boca se presenta expresivo, con una acidez integrada y un tanino dulzón, maduro y sabroso que moja toda la boca desliziándose por ella sin agarrarse en ningún momento, produciendo un gran recuerdo gracias a su elevada persistencia.

## Otros datos de interés:

**Presentación:** Caja de Cartón de 6 botellas.

**Recomendación:** decantar la botella antes de consumir para que así el vino se abra y se exprese en su plenitud; además de evitar posibles posos.

