

BODEGA TORRES DE ANGUIX

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

Ficha técnica:

Viñedo: seleccionado. Propio. Anguix (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: 15 meses de Crianza en Roble Americano y Francés.

Estabilización: natural por decantación en el tiempo.

Tº de consumo: 16 - 18 °C.

Cata:

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

Gran potencia y complejidad aromática. Fruta que mantiene matices de frescura y viveza. Frutos rojos y negros, especias dulces, canela y ligeros toques de cedro y hoja de tabaco. Nariz envolvente.

Vino con tanino maduro, sabroso y dulce. Equilibrado, redondo y de gran untuosidad con una acidez perfectamente integrada; dejando una caída en boca de grato recuerdo. Elevada persistencia.

Enólogo:

Pedro A. Elena Viadero.

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.

