

FINCA ANZIL

Denominación de Origen: Toro

Añada: 2005 Excelente

Variedades: 100% Tinta de Toro

Grado Alcohólico: 14%

Temperatura de servicio: 16°-18° aprox.

Elaboración:

Selección manual de la uva en recepción. Buscando un mayor contacto entre la uva y el hollejo, se realiza un sangrado antes de empezar una maceración fría de 5 días a 8 °C. La fermentación alcohólica se desarrolla entre 24° y 26° evitando variaciones bruscas de las temperaturas.

Viñedos

90 has de viñedos ubicados en Villabuena del Puente

Envejecimiento

11 meses en barricas nuevas francesas. En la primera etapa de la crianza se realiza un „Batonnage” sobre las lías finas de la FML. Tiempo en botella antes de salir de bodega: 13 meses mínimo.

Nota de Cata:

A la vista: Color picota muy oscuro de capa alta con reflejos morados.

En nariz: Aroma: Potente y cálido que muestra fruta negra madura, con notas licorosas y de regaliz. Se aprecian notas minerales con una madera muy elegante. **En boca:** Sabor goloso, sabroso y bien estructurado, con taninos dulces y final con recuerdos tostados del roble junto a fruta negra.

Maridaje:

Caza, carnes rojas y quesos.



B. y viñedos Anzil