



Anhele Roble 2016



Tipo: Tinto Roble
Varietalidad: 80% Tempranillo y 20% Syrah.
Cosecha: 2016
D.O.: Vino de la Tierra de Castilla, Campo de Calatrava.

Nota de cata

De color rojo rubí con reflejos azulados de una intensidad aromática alta. Recuerdos a frutos rojos del bosque (mora, arándanos), recuerdos especiados Sabroso, conjuga elegancia, tanino dulce y suave, largo en el paso de boca.

Vinificación:

Elaboración: La vendimia tuvo lugar a últimos del mes de septiembre aprovechando las horas más frescas del día, tras realizar el despalillado de los racimos fermenta en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada durante 15 días, más tardes tras la fermentación malo-láctica, el vino madura sobre sus finas lias en barricas de roble francés durante 3 meses.

Grado alcohólico: 14% Vol.
Acidez total (en ácido tartárico): 5,10 gr/l
pH: 3.65
Temperatura de servicio: entre 12°C y 14°C

