





ANHELO

 B O D E G A S

Anhele Riesling FB 2016



Tipo: Blanco fermentado en barrica.

Varietalidad: 100% Riesling.

Cosecha: 2016

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla, Campo de Calatrava.

Nota de cata

De color amarillo, con reflejos verdosos de una intensidad aromática alta. Dominio de la fruta tropical, madre selva y cítricos. La madera le aporta notas elengantes (vainilla, coco) que le confieren mucha complejidad, expresivo, largo. Frutal en boca, conjugada elegancia, finura, es graso, alegre, fresco y persistente.

Vinificación:

Elaboración: La vendimia tuvo lugar a primeros del mes de septiembre aprovechando las horas más frescas del día, tras realizar el despalillado de los racimos se realiza una maceración pelicular durante 24 horas a una temperatura controlada a 12° C, más tarde se separa el mosto flor el cual fermenta en depósitos de acero inoxidable a 17°C hasta alcanzar una densidad 1020. Es entonces cuando trasegamos el vino a barricas de 500 litros para que termine la fermentación alcohólica y permanece en ellas 3 meses sobre sus finas lias, después es embotellado y permanece en botellas más de 12 meses.

Grado alcohólico: 13% Vol.

Acidez total (en ácido tartárico): 5,80 gr/l

pH: 3,15

Temperatura de servicio: entre 8°C y 10°C

