

ANHELO
B O D E G A S

Anhelo Joven 2017



Tipo: Tinto joven.

Variedad: 100% Tempranillo.

Cosecha: 2017

D.O.: Vino de la Tierra de Castilla.

Nota de cata

De color, rojo cereza con reflejos azulados, con perfil aromático a frutos rojos, fresa, frambuesa, mora y un cierto recuerdo a regaliz, con un paso en boca suave, frutal, bien estructurado, fresco y persistente.

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.

Grado alcohólico: 14% Vol.

Acidez total (en ácido tartárico): 5,10 gr/l

pH: 3.60

Temperatura de servicio: entre 12°C y 14°C

