



# Anhele Roble 2016



**Tipo:** Tinto Roble  
**Varietal:** 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 lías 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

