

# ANHELO BODEGAS

## Anhelo Riesling 2017



Tipo: Blanco joven.  
Variedad: 100% Riesling.  
Cosecha: 2017  
D.O.: Vino de la Tierra de Castilla, Campo de Calatrava.

### Nota de cata

Amarillo pálido muy brillante con reflejos verdes y leve presencia de fina burbuja en los bordes. En nariz es fresco y de muy buena intensidad con aromas que recuerdan al pomelo, melocotón, flores blancas e hinojo. La entrada en boca está marcada por el ligero toque carbónico y su paso es muy fresco. Final largo y complejo: muy cítrico, balsámico y algo mineral.

### 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 permaneciendo en contacto con sus finas lias hasta el embotellado.

Grado alcohólico: 13,50% Vol.  
Acidez total (en ácido tartárico): 5,5 gr/l  
pH: 3.20  
Temperatura de servicio: entre 8°C y 10°C

