



BODEGAS Y VIÑEDOS ANZIL

Bodegas y Viñedos Anzil, D.O. Toro extiende sus 90 hectáreas de Tinta de Toro en el valle del río Guareña, sus vinos se distinguen por una profunda compenetración entre el viñedo y el proceso de elaboración.

ORIGEN	D.O. Toro
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto 2015
VARIEDAD DE UVA	Tempranillo 100%
TEMPERATURA DE SERVICIO	12º - 14º C aprox.
VIÑEDOS	Propios, procedentes de viñedos viejos de más de 40 años.
PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO	Maceración en frío durante 4 días para preservar la fruta y lograr mayor extracción de color. Fermentación a temperatura controlada. Envejecimiento de 4 a 6 meses en barrica, para aportar finura al vino y preservar la fruta .
ESTILO DE VINO	Un vino ideal para acompañar las barbacoas, una madurez deliciosa, rico especiado y vibrante, directo y cercano.
GASTRONOMÍA	Es un vino tinto ideal para encuentros con amigos, chateos, aperitivos y barbacoas.

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

La elaboración está liderada por Almudena Alberca, quien forma parte de la actual generación de enólogos españoles con visión internacional

NOTA DE CATA



VISTA

Cereza negra.



NARIZ

Fruta roja y negra madura, toques tostados y especiados de la madera .



BOCA

Sedoso y jugoso. Recuerdo a fruta dulce madura, final fresco con un cálido paso por boca.