

BODEGAS Y VIÑEDOS FINCA 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 la elaboración.



ORIGEN	D.O. Toro
TIPO DE VINO Y AÑADA	Tinto 2015
VARIEDAD DE UVA	100% Tinta de Toro
TEMPERATURA DE SERVICIO	7-11°C aprox.
VIÑEDOS	Vendimia manual en cajas de cada una de las parcelas seleccionadas según su procedencia y edad (>80 años)..
PROCESO DE ELABORACIÓN	Mesa de selección de racimos. Cada parcela es fermentada por separado en pequeños depósitos de acero inoxidable Maceración prefermentativa en frío de la uva durante 4 días. Fermentación alcohólica con remontados frecuentes. Maceración post-fermentativa 10 – 12 días. Fermentación maloláctica en barrica.
ENVEJECIMIENTO	12 meses en barricas de Roble Francés
GASTRONOMÍA	Guisos de Caza, carnes rojas guisadas y asadas, acompañadas de setas. Legumbres y Risottos. Lasagna de carne. Callos, morcilla y quesos curados

NOTA DE CATA

ENOLOGÍA CON VISIÓN GLOBAL

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



VISTA

Cereza picota



NARIZ

Fruta negra madura, notas intensas de regaliz rojo y negro mezcladas con aromas de violetas.



BOCA

Fruta negra madura, recuerdo sabroso de regaliz de palo, paso jugoso, redondo y amable. Potente y estructurado a la vez que elegante.