

# LA PODA

Tinta de Toro



## 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 2018
VARIEDAD DE UVA	100% Tempranillo
TEMPERATURA DE SERVICIO	12º - 14º C aprox.
VIÑEDOS	Propios, procedentes de viñedos viejos de más de 40 años.
PROCESO DE ELABORACIÓN	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 bodega, 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

Rubí intenso.



NARIZ

Combinación de fruta con aromas complejos del envejecimiento en botella, especias dulces y ligeros tostados



BOCA

Bien estructurado y a la vez redondo, textura sedosa y complejo con un final largo y sabroso.