

VINO TINTO EL ANEJÓN 15 DE 0750ML



Alc.Vol : 15.50%

Variedades: Tinto Fino: 75%, Merlot: 15%,

Cabernet Sauvignon: 10%.

Temperatura de servicio: 16°C



País / Región / D.O

España, Ribera del Duero



Historia

José María Ruiz, decidió crear su propio vino para acompañar al cochinitillo, el plato estrella de su restaurante en Segovia, y en 1987, funda su bodega. El lugar elegido fueron las laderas de Carraovejas, en Peñafiel, por ser el centro histórico de los vinos de la Ribera del Duero, laderas eran recordadas como el mejor maduradero de la comarca. Es pionero en el uso de Cabernet Sauvignon y roble francés en la zona.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Tras una primera selección la uva pasa a una cámara de frío, fermenta en tinos de roble, se pasa por gravedad a barricas, envejece 12 meses en barrica de roble francés de grano extrafino

Crianza : Mas de 12 meses en barrica.

Notas de Cata.



Vista : Rubí profundo



Nariz : Cereza negra,Zarzamora,Arandano,Cereza,Frambuesa,Dátil,Albaricoque,Violeta,Té negro,Pimiento rojo,Mantequilla,Crema,Carne curada,Chocolate,Fruto seco,Vainilla



Boca : Semi seco,Acidez suave,Taninos medios altos,Cuerpo completo



Maridaje

Ostión, Atún, Lubina, Pato,Pavo,

Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Vainilla, Pimiento Rojo,

Calificación



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO