

VINO TINTO EL ANEJON 15 DE 1500 ML



Alc.Vol : 15.50%

Variedades: Tinta del País: 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 cochinito, 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, Arandano, Ciruela, Cereza, Ciruelo rojo, Dátil, Albaricoque, Acacia, Té negro, Eucalipto, Pimienta negra, Mantequilla, Chocolate, Espresso, Tabaco, Vainilla



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



Maridaje

Ostión, Atún, Lubina, Pato, Pavo, Carnero, Jabalí, Carne Madurada, Albahaca, Romero, Tomillo, Cardamomo, Vainilla, Pimiento Rojo,

Calificación



MARINTER^{MS}

SELECCIÓN GOURMET DEL MUNDO