



ANTHOS

Descripción

Se vendimia a mano a principios de octubre en cajas de 15 kilos. Las uvas proceden de cepas de Rioja Alta plantadas entre 1905 y 1920. Para este vino, hemos seleccionado 3.500 kilos de uva de nuestros viñedos.

Tras recolectar la uva, se traslada a la bodega y se eligen los mejores racimos en la mesa de selección.

Pre-fermentación en frío durante 6 días y fermentación controlada a 22°C.

Descube al cabo de pocos días ya que el potencial polifenólico de la uva no necesita mucha extracción de color.

Crianza durante aproximadamente 26 meses dependiendo de su evolución y características de la añada para mantener su aroma afrutado.

Notas de cata

Rojo oscuro con tonos negruzcos.

Aroma potente, elegante con complejos tonos de chocolate y cacao. Recuerdos a hojas del bosque.

Taninos finos. Gran cuerpo, untuoso y complejo. Final largo e intenso con retro nasal afrutada.

Combina con carnes asadas, quesos curados y embutidos