



## DIEZ MESES EN BARRICA · 2017

A la propietat Pagos de Anguix, situada a més de 850 metres d'alçada, al cor de la Ribera del Duero, neix aquest magnífic vi elaborat exclusivament a partir de la varietat Tempranillo. La paciència i la saviesa són suficients per aconseguir que aquest noble monovarietal expressi l'autèntica riquesa d'aquest singular terroir.

Vi d'un profund color vermell picota on es distingeixen les notes violàcies pròpies de la seva actual joventut.

L'aroma inicialment ens sedueix amb intenses notes de groselles negres i mores, tot envoltat de records de violetes i un fons especiat on s'hi distingeixen la vainilla i el clau.

En boca es mostra opulent i llaminer. El seu taní ben mesurat li atorga una textura intensa però untuosa i amable. El seu llarg final impregna el paladar amb tota la fruitositat que aquest vi atresora.

Sens dubte un vi molt interessant i complex que millorarà en ampolla durant els propers cinc anys.

### Tipus de vi

*D.O. Ribera de Duero*

### Conducció

*Cordon Royat*

### Tipus de sòl

*Pedregosos sobre un fons argilós-calcari*

### Edat de la vinya

*20 a 30 anys*

### Varietat

*Tempranillo*

### Criança

*10 mesos en botes de roure francès i americà.*

### Portaampelt

*110 Richter*

### Graduació

*15,0 %*

### Densitat de plantació

*2400 peus per ha*

### Temperatura de servei

*16-17 °C*

*Collit, elaborat i embotellat en la propietat*

