



DIEZ MESES EN BARRICA · 2017

En la propiedad Pagos de Anguix, situada a más de 850 metros de altura, justo en el corazón de la Ribera de Duero burgalesa, nace este magnífico vino elaborado exclusivamente con la variedad Tinto Fino. La paciencia y la sabiduría bastan para lograr que este noble varietal exprese la verdadera riqueza de este singular terruño.

Vino de un profundo color rojo picota en el que se distinguen las notas violáceas propias de su actual juventud.

Su aroma inicialmente nos seduce con intensas notas de grosellas negras y moras, todo ello rodeado de recuerdos de violetas y un fondo especiado en el que se distinguen la vainilla y el clavo.

En boca se muestra opulento y goloso. Su tanino bien medido le otorga una textura intensa pero untuosa y amable. Su largo final de boca impregna el paladar con toda la frutuosidad que este vino atesora.

Sin duda un vino muy interesante y complejo que mejorará en botella durante los próximos 5 años.

Tipo de vino

D.O. Ribera de Duero

Conducción

Cordon Royat

Tipo de suelo

Suelos pedregosos sobre un fondo arcillo-calcáreo

Edad del viñedo

Entre 20 y 30 años

Variedad

100% Tinto Fino

Crianza

10 meses en barricas de roble francés y americano

Portainjerto

110 Richter

Graduación

15,0 %

Densidad de plantación

2400 pies por ha

Temperatura de servicio

16-17 °C

Cosechado, elaborado y embotellado en la propiedad

