


# ANMA

## Tinto

VINO DE FINCA



### VARIEDADES DE UVA


 Syrah y Garnacha.


### ELABORACIÓN


Elaboración en depósito de hormigón troncocónico de 10.000 litros. Pre-maceración a 3-4°C durante 24 horas en cámara de frío. Fermentación alcohólica en depósitos de hormigón, con períodos de maceración en torno a 18 – 21 días. Realizando remontado con aire dos veces al día hasta 1020 de densidad. A partir de ahí se realizan sin aireación y tres deléstage durante la maceración entre densidades de 1070-1040 de fermentación alcohólica.

Permanece en fudres ovalados de 5.000 litros durante un periodo aproximado de 10 meses, en función de la evolución del vino, realizando fermentación maloláctica en los propios fudres.

### ANÁLISIS SENSORIAL

 Color: Rojo cereza picota, con ribete de color rubí. Capa media. Lágrima generosa y aspecto limpio y brillante.

 Nariz: Aromas finos y a su vez complejos, nariz intensa y elegante. Aromas a fruta roja madura, con notas tostadas y balsámicas, atisbándose también sutiles toques torrefactos y minerales.

 Boca: En paladar resalta su ataque suave y redondo y su tanino pulido. Con un paso de boca medio, de acidez equilibrada que potencia su sedosidad. Retrogusto persistente, haciendo recordar esos matices tostados.

### RECOMENDACIONES

Pizza de jamón, Higos y un buen cheddar, setas, ternera, carrilleras de cerdo guisadas.

