



Ankal
Reserva
2017



Ankal Reserva

Origen:

Viñedos seleccionados en diferentes parcelas del valle de Peñafiel y Curiel a 750 m. de altitud de suelo arenoso con piedra silíceo y de Fompedraza con una altitud de 910 m. de tierra y piedra caliza.

Varietal: Tempranillo.

Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 14,5% Vol.

Visual: Color rojo picota con suave ribete rubí, limpio y brillante, intensidad de capa media y lagrima densa.

Nariz: Intensidad y complejidad aromática en la que destacan los frutos maduros con ligeras notas de violetas y lilas muy bien conjuntadas con notas de chocolate negro, torrefactos y caramelos que van evolucionando a medida que el vino se va abriendo.

Boca: Vino aterciopelado, con un cuerpo bien estructurado y unos taninos finos y elegantes que transmiten unas sensaciones muy agradables.