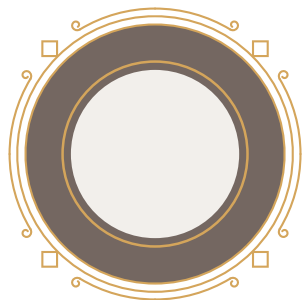




ANKAL

Roble / Crianza / Reserva / Edición Limitada



Ankal Roble 8 meses



Ankal Roble 8 meses

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.

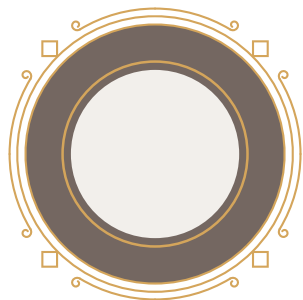
Crianza: 8 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 14,5% Vol.

Visual: Limpio y brillante, color rojo púrpura con tonalidades granates y matices muy vivos. Intensidad de capa media-alta.

Nariz: Predominan los aromas varietales, frutos rojos como las fresas, violetas con toques tostados, regaliz.

Boca: Entrada en boca suave y agradable, vino carnoso, con volumen y prolongado.



Ankal Crianza



Ankal Crianza

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:

14 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado:

14,5% Vol.

Visual:

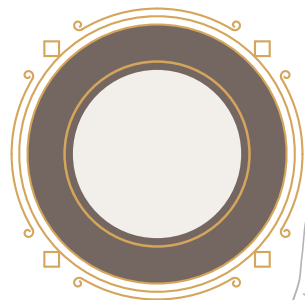
Color rojo granate intenso con matices púrpuras, limpio y brillante, capa media-alta.

Nariz:

Diversidad aromática en la que predominan los frutos maduros con notas balsámicas y un final de maderas nobles.

Boca:

Gran volumen en boca, con una acidez muy equilibrada y unos taninos suaves. Vino elegante y con gran personalidad.



Ankal
Reserva



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.

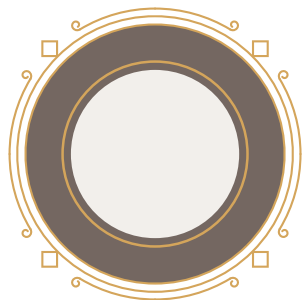
Crianza: 18 meses en barricas de roble francés y americano.

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.



Ankal
Edición
Limitada



Ankal

Edición Limitada

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: 20 meses en barricas de roble francés y americano.

Grado: 15% Vol.

Visual: Intenso color rojo picota de capa alta con tonalidades rubí y teja. Limpio y brillante.

Nariz: Sensaciones afrutadas junto con recuerdos a chocolate, notas minerales y balsámicas.

Boca: Complejidad en boca, destacando los frutos negros. Es un vino sabroso, cálido, delicado y muy armonioso.



Carretera de Cuéllar, Km 8,8
47311 - Fompedraza
Valladolid (España)

Telf.: +34 983 89 2156
info@bodegasbriego.com

www.bodegasbriego.com



@BodegasBriego