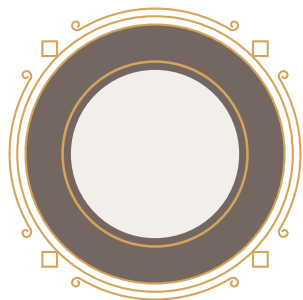




Ankal
Edición
Limitada



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.