



Nombre:	ANTHOS
Añada:	2006
Variedad:	Tempranillo y Graciano
Viñedos:	Rioja Alta plantados entre 1905 Y 1920

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kilos. Para este vino hemos seleccionado 3.500 kilos de uva de nuestros viñedos. Mesa de selección.
Pre-fermentación en frío durante 6 días y fermentación controlada a 22°C. Descubre al cabo de pocos días ya que el potencial polifenólico de la uva no necesita mucha extracción de color.

El vino envejece en barricas de roble durante unos 27 meses .

DATOS TÉCNICOS

Alcohol:	14.00 % vol.
Acidez Total:	5,6, gr./l Tartárica
P.H :	3,52 g/l
Acidez volátil:	0,67 gr/l Acética

NOTAS DE CATA

Vista: Rojo oscuro con tonos negruzcos.
Aroma: Potente, elegante, con complejos tonos de chocolate y cacao. Recuerdos a hojas del bosque.
Boca: Taninos finos. Gran cuerpo, untuoso y complejo. Final largo e intenso con retro nasal afrutada.

GASTRONOMÍA

Combina con carne asada, quesos curados y embutidos.
Temperatura: 16°- 18°C

PRESENTACIÓN

Botella "Bordelesa Júpiter Pesada"
Cápsula 100% estaño
Corcho Natural Flor 49X24,2mm
Etiqueta autoadhesiva
Caja de madera individual.



B O D E G A S  A L V I A

www.bodegasalvia.es

MENCIONES:

98 Puntos Sobrelías.com
91 Puntos Tim Atkin
17/20 Jancis Robinson