

---

# CASA L'ÀNGEL

CEPAS VIEJAS

**TIPO**  
**D.O.**  
**BODEGA**

Tinto  
Valencia  
Vinos de la Viña  
La Font de la Figuera (Valencia)



## **VARIETADES**

60% Cabernet Sauvignon y 40% Tempranillo.

## **CATA**

**A la vista:** Vino limpio y transparente de intensidad colorante alta, color rojo picota oscuro y ribete ligeramente violáceo.

**Al olfato:** Aroma limpio e intenso, destacando a copa parada, notas frescas de fruta roja y madura, sobre un fondo tostado ahumado. A copa agitada se potencian los aromas de frutas negras y rojas, reforzadas con toques balsámicos y torrefactos (café, tabaco), unido a sutiles notas de cuero.

**Sabor:** Suave, aunque de gran recorrido, con taninos dulces y carnosos, acompañado de una acidez perfectamente integrada, que le confiere frescura y que resalta la presencia de fruta madura.

**Sensación final:** Potente retronasal, complejo y frutal. Postgusto largo, dejando sensaciones torrefactas muy agradables, evidencia de su paso por barrica.

**Maridaje:** Ideal para su consumo inmediato, para acompañar cualquier tipo de plato, en especial, aquellos a base de carnes.

**Temperatura de servicio:** Servir entre 14° y 16°.

Casa L'Àngel es una finca situada en un enclave privilegiado de la Font de la Figuera, en el límite de las provincias de Valencia y Albacete. Debido a su altura y su clima seco y frío, produce unos caldos potentes y bien estructurados. La cuidadosa selección de las cepas viejas de la finca da como resultado un vino elegante y de gran personalidad. Tras una cuidadosa elaboración el vino tiene un paso por barricas de roble francés, destacando el equilibrio entre fruta y madera, dando lugar a un vino de corte moderno y complejo.



**Anecoop Bodegas**

[www.anecoopbodegas.com](http://www.anecoopbodegas.com)