

---

# ICONO

## SELECCIÓN

---

**TIPO** Tinto 8 meses en barrica de roble francés

**D.O.** Valencia

**BODEGA** Vinos de la Viña La Font de la Figuera (Valencia)

### VARIETADES

25% Garnacha Tintorera, 25% Monastrell, 20% Cabernet Sauvignon, 20 % Syrah y 10% Tempranillo.

### CATA

**A la vista:** Vino limpio y brillante de intensidad alta, elegante color rojo picota oscuro y vivo, mostrando su energía y carácter.

**Al olfato:** Aroma limpio, destacando a copa parada nota florales (violetas), fruta negra madura (grosella, arándanos) y ciruelas pasas, sobre un fondo tostado muy agradable. A copa agitada se potencian los aromas de futas negras reforzadas con toques torrefactos (café, tabaco).

**Sabor:** En boca se presenta 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 la fruta madura.

**Sensación final:** Potente retronasal, complejo y frutal. Postgusto largo y con sensación torrefacta.

**Maridaje:** Muy adecuado para carnes rojas, carnes estofadas y quesos.

**Temperatura de servicio:** Servir entre 16° y 18°C.

Hace diez años, Anecoop Bodegas lanzó la familia de monovarietales Icono para mostrar el potencial individual de las variedades cultivadas en la Comarca de les Terres dels Alforins. En 2015 presenta Icono Selección, un coupage que muestra el potencial de estas variedades en su conjunto, reflejando las mejores cualidades de cada una de ellas.



**Anecoop Bodegas**

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