

---

# JUAN DE JUANES

VENDIMIA BRONCE - TINTO

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

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



## **VARIEDADES**

34% Garnacha, 33% Syrah y 33% Tempranillo.

## **CATA**

**A la vista:** Rojo intenso con tonalidades azuladas fruto de su juventud.

**Al olfato:** Muy fresco, con aromas a bayas rojas y negras.

**Sabor:** Aterciopelado y con cuerpo. En boca vuelven a recordar las bayas rojas y negras.

**Sensación final:** Largo y dulce.

**Maridaje:** Adecuado con todo tipo de carnes, quesos, arroces y pasta.

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

El gran pintor Juan de Juanes, nacido en La Font de la Figuera en 1523 está considerado el creador de la iconografía religiosa del Renacimiento español. Hemos homenajeado su nombre asociándolo al producto cumbre de la zona que le vio nacer: el vino, que bajo esta marca alcanza unos niveles de perfección que le encumbran a la categoría de obras de arte en su género.



**Anecoop Bodegas**

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