

VENTA DEL PUERTO

N° 18

TIPO

Tinto 18 meses en barrica de roble francés

D.O.

Valencia

BODEGA

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



VARIETADES

40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah.

CATA

A la vista: Vino limpio y transparente, de intensidad colorante alta, color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio, sin llegar a mostrar tonos de evolución, expresando su juventud.

Al olfato: Aroma limpio e intenso, destacando a copa parada notas potentes minerales (grafito), de fruta madura sobre un fondo balsámico. A copa agitada, aparecen notas de fruta en licor, notas ahumadas y de caja de puros, así como tostado de café y chocolate amargo. Un vino muy complejo con un bouquet o ramillete de aromas perfectamente ensamblado.

Sabor: En boca se presenta muy potente, energético, de gran recorrido. Presencia de taninos acusada, maduros y conjuntados. Acidez integrada que confiere frescura y resalta las notas de fruta madura sobre un fondo mineral característico.

Sensación final: Restronasal complejo e intenso, postgusto muy agradable y persistente.

Maridaje: acompaña perfectamente carnes rojas, quesos curados y guisos.

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

Venta del Puerto N°18 es el resultado del minucioso trabajo realizado en nuestros mejores viñedos. Estructura de Cabernet Sauvignon, equilibrio de Tempranillo, inspiración de Syrah y redondez de Merlot. La crianza de 18 meses en barrica nueva de roble francés y posterior afinamiento en botella, acaban de redondear el resultado final: el vino más personal de la bodega.



Anecoop Bodegas

www.anecoopbodegas.com