

# LOS ESCRIBANOS

CEPAS VIEJAS 2015

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

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



## VARIETADES

85% Monastrell y 15% Garnacha Tintorera procedentes de cepas de entre 40 y 60 años.

## CATA

**A la vista:** Vino limpio, brillante, de color rojo cereza intenso y capa alta.

**Al olfato:** Nariz intensa, compleja, carácter mediterráneo destacando frutas rojas maduras, monte bajo, notas minerales y balsámicas propias de suelos calcáreos. En copa agitada se potencian las notas afrutadas y la complejidad propia que aportan las cepas viejas cultivadas en suelos pobres y en condiciones extremas.

**Sabor:** Vino estructurado en boca, envolvente, maduro, de paso largo y goloso.

**Sensación final:** Final largo, fresco y amable.

**Maridaje:** Perfecto para maridar con todo tipo de platos, en especial aquellos a base de carnes rojas, caza, guisos de pescado, platos tradicionales del territorio (gazpachos, gachamiga, arroces) y también para disfrutarlo solo.

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

Este vino refleja el alma de las cepas viejas (de hasta sesenta años de antigüedad) de dos de las variedades autóctonas que más reflejan el carácter de nuestro territorio (Monastrell y Garnacha Tintorera), ubicadas en parcelas recuperadas por la bodega y escogidas por sus excepcionales condiciones naturales. Estas variedades aportan al vino todos los matices y características del terruño y que, gracias a la sabiduría de generaciones de viticultores, dotan a Los Escribanos de una personalidad que acredita su origen.



**Anecoop Bodegas**

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