

EL ENHEBRO

TINTO

TIPO
D.O.
BODEGA

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



VARIETADES

50% Monastrell y 50% Garnacha Tintorera.

CATA

A la vista: Vino limpio y transparente, de intensidad colorante o capa alta, color rojo picota intenso y ribete violáceo.

Al olfato: Aroma limpio e intenso, destacando aromas primarios de fruta roja madura, notas especiadas y de monte bajo mediterráneo (tomillo, albahaca), y flores silvestres.

Sabor: Vino de paso medio, estructurado, fresco y directo. En conjunto se muestra bien equilibrado y fiel reflejo de los aromas detectados en fase olfativa.

Maridaje: Vino de carácter versátil, marida bien con todo tipo de platos debido a su frescura, a la vez que por ser tinto será acompañante ideal de carnes blancas, rojas y de caza.

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

El Enhebro es la expresión del patrimonio único de generaciones de viticultores de la Vall dels Alforins: valiosas variedades autóctonas de las que extraemos lo mejor, "enhebrando" riqueza cultural y amor por nuestra profesión. El Enhebro Tinto está elaborado con dos variedades de uva que constituyen todo un patrimonio en Terres dels Alforins. El resultado es un vino con marcado perfil de zona, fresco y a la vez distinguido, destacando la elegancia y sensación floral de la Monastrell y el color y frutuosidad aportadas por la variedad Garnacha Tintorera.



Anecoop Bodegas

www.anecoopbodegas.com