

## GUERINDA El Anselmo

### COSECHA

2010

### VARIEDADES

Garnacha, Merlot y Cabernet Sauvignon.

### VIÑEDO

Parcelas “Vallervitos” situadas en ladera en la sierra Guerinda, a 700 m. de altitud. Cepas de unos 15 años en secano y de bajas producciones.

### ELABORACIÓN

Uvas recogidas a mano, elaboradas y criadas cada una de las variedades por separado durante 14 meses en barricas de roble francés. Tras el ensamblado de las tres variedades, se prolonga la crianza en barrica durante otros 12 meses y afinado posterior de 12 meses en botella. Pueden aparecer precipitados ya que es un vino sin filtrar.

### CATA

Color granate de capa media, brillante y limpio. Franco en nariz con intensidad media-alta. Predominan los aromas terciarios (tabaco, cuero limpio y sotobosque), característicos de la formación de bouquet; sobre un fondo de fruta negra madura y licorosa. A pesar de su larga crianza, la aportación de la barrica es muy sutil, mostrando notas ahumadas y aromas de chocolate negro. Boca dulce y equilibrada. Taninos maduros muy golosos, perfectamente suavizados por su crianza, y con un ligero amargor final que le aportan profundidad en el paladar. Post-gusto muy largo con presencia, de nuevo, de aromas terciarios, fruta madura y caramelo.

