

BARÓN D'ANGLADE

TINTO - RESERVA

EDICIÓN LÍMITADA

Barón D'Anglade es un homenaje al socio francés fundador de Franco-Españolas, es un vino especial, por dentro y por fuera, por dentro, uva seleccionada de cepas antiguas y crianza en roble francés y por fuera una etiqueta que recupera un menú antiguo donde se ve la vista frontal y trasera del edificio original de la bodega.

VARIEDADES

Tempranillo, Mazuelo y Graciano.

ELABORACIÓN

Separación de raspones y bayas. Suave molturado de las bayas. El proceso de fermentación y maceración se prolongó durante 9 días. La temperatura media durante la fermentación fue de 24° C.

Permaneció en barricas bordelesas de roble Allier (tostado medio y tostado intenso) durante 24 meses. El resto en botella durante al menos 2 años.

CATA

Las variedades tempranillo, mazuelo y graciano perfectamente ensambladas en el contacto con el mejor roble Allier nos presenta un vino armonioso, redondo y muy atractivo de color cereza, borde granate.

Destacan sus aromas potentes a frutales con tonos especiados y fondos tostados y café aromático. Un vino de gran equilibrio. Aterciopelado, sabroso y muy amplio. Edición limitada 7.000 botellas.

MARIDAJE

Legumbres, platos de cuchara, carnes a la brasa o en salsas, asados.

FICHA TÉCNICA



TEMPERATURA DE CONSUMO

16/18°



TIEMPO EN BARRICA

24 meses

PREMIOS

92 PUNTOS
Guía Peñín 2015
España: 2009

92 PUNTOS
Guía de vinos ABC
España: 2007

MEDALLA DE ORO
Berliner Wein Trophy,
Alemania: 2007

93 PUNTOS
Guía Repsol, España: 2005

MEDALLA DE ORO
Sélections Mondiales des Vins,
Canadá : 2005

MEDALLA DE ORO
Mundus Vini 2012,
Alemania: 2005

MEDALLA DE PLATA
CINVE 2011, España: 2005

93 PUNTOS
International Wine Challenge,
Reino Unido: 2005

