

Testigo

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA



En la antigua Roma, el vino se elaboraba lentamente en grandes tinajas de barro, permitiendo una constante micro oxigenación, mediante un proceso de fermentación largo, manteniendo todas las características saludables del vino intactas.

Un beneficio más de la fermentación en tinajas de barro es la micro evaporación del agua, concentrando los aromas naturales de la uva.

El resultado es un vino de una extraordinaria calidad.

*“Queremos que sea **TESTIGO** de esta tradicional técnica”*

VINO ELABORADO 100% EN TINAJA DE BARRO

Reserva de Anula Solista

Testigo

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA 



Testigo

**20 MESES EN BARRICA
VINO DE AUTOR**

VINO ELABORADO 100% EN TINAJA DE BARRO

2008

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo, Syrah y
Cabernet Sauvignon

COSECHA: Primeras dos semanas de
Septiembre 2008

NOTAS DE CATA:

VISTA: Color rojo cereza con matices de rubí,
muy limpio y brillante

NARIZ: Intensos aromas de frutas negras
silvestres, notas tostadas, notas florales y
taninos finos.

GUSTO: Regusto agradable y persistente.

MARIDAJE:

Carne a la parrilla, guisos, quesos curados y
platos de caza.

SERVIR A: 18 °C

Grado Alcohol: 14,5 Vol. %.

Acidez: 4,7 g/l

Ph: 3,8

Acidez volátil: 0,6g/l

SO2 Total: 78 mg/l

Azúcar residual : < 2 g/l



VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA