

Bodegas El Angosto - Angosto (2013)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas El Angosto
Nombre	Angosto
Año	2013
Uvas	Syrah (50 %) Garnacha (20 %) Cabernet Franc (20 %)
Ubicación	España > Valencia > Valencia
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Alcohol	14.0 %
Precio	7,00 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Cápsula	Negro



CONSUMO

Platos Asados, carnes y quesos curados. Embutidos curados como la cecina

ANÁLISIS ENOLÓGICO

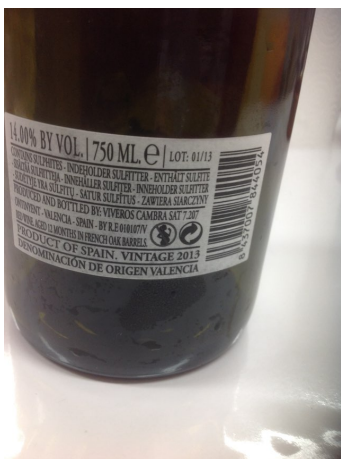
Alcohol 14.00 %

ELABORACIÓN

Barrica 12 Meses

CATAS (1)

Fecha	4 de noviembre de 2015
Catador	Yo
Puntuación	90.0
Visual	Cereza brillante con reflejos violáceos. Capa alta. Ribete cardenalicio



Bodegas El Angosto - Angosto (2013)

- Olfato** Entrada potente y compleja con predominio de aromas lácteos y fruta roja muy madura. Confitura de arándanos.
Al agitar aparece aceituna negra y notas de sotobosque.
Con el paso aparecen notas tostadas con sutiles toques de chocolate negro.
- Boca** Entrada sabrosa y expresivo, un poco astringente.
El paso sobresalen la fruta roja madura, aromas tostados y notas muy ligeras de clavo de olor.
Postgusto muy sabroso con notas vegetales.
Taninos presentes y agradables.
Alta Persistencia

BOTELLAS SACADAS (1)

4/11/15	Precio de		4/11/15	Consumido		
---------	-----------	--	---------	-----------	--	--