

BODEGAS  
**AINZÓN**

## FLOR DE AÑON ROBLE

*Un garnacha con un toque de Syrah puro que se ha dado un paseo de tres meses por la barrica. Este viaje ofrece como resultado un vino suave, aromático y sabroso. Pero es mejor probarlo para confirmarlo.*

### TIPO DE VINO

Roble 3 meses.

### VARIEDAD DE UVA

Garnacha y Syrah.

### AÑO

2018.

### VIÑEDO

Vaso y espaldera.

### NOTAS DE CATA

Color rojo cereza púrpura de intensidad alta con tonos violáceos. En nariz presenta una alta intensidad aromática, sobresaliendo aromas de fruta roja que reflejan la tipicidad de la uva, complementadas con notas especiadas y torrefactos de su estancia en barrica. En boca es un vino sabroso, equilibrado y redondo. Con suaves y finos taninos al final de boca.



### TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 16 °C.

### MARIDAJE

Quesos curados, carnes guisadas y a la brasa.

### VINIFICACIÓN

Fermentación de uvas seleccionadas en campo con control de temperatura para obtener la mayor cantidad de aromas. Posteriormente crianza de 3 meses de barrica francesa para otorgarle los aromas de torrefactos que se integran perfectamente con la fruta que consigue este excelente coupage garnacha-syrah.

### FORMATOS

Botella Borgoña 750 ml. Caja 6 unidades.