

# VENTA DEL PUERTO

N° 12

## TIPO

Tinto 12 meses en barrica de roble americano

## D.O.

Valencia

## BODEGA

Vinos de la Viña La Font de la Figuera (Valencia)



## VARIETADES

40% Tempranillo, 40% Cabernet Sauvignon, 10% Merlot y 10% Syrah.

## CATA

**A la vista:** Vino limpio y transparente, de intensidad colorante alta, color rojo picota oscuro y ribete cardenalicio, sin llegar a mostrar tonos de evolución, expresando su juventud.

**Al olfato:** Aroma envolvente y complejo, destacando a copa parada notas de fruta negra madura (mora y grosellas), fruta en licor y notas dulzonas. A copa agitada se potencian los aromas de frutas negras y rojas reforzadas con toques balsámicos y torrefactos, chocolate y café con leche, unidos a leves notas minerales. Sin duda estamos ante un vino complejo, muy frutal y con soporte adecuado de madera.

**Sabor:** En boca se presenta potente, de gran recorrido, con taninos potentes, dulces y carnosos, acompañados de una acidez perfectamente integrada, que le confiere frescura y resalta la presencia de fruta madura.

**Sensación final:** Potente retronasal, complejo y frutal. Postgusto largo y muy agradable.

**Maridaje:** acompaña perfectamente carnes rojas, quesos curados y guisos.

**Temperatura de servicio:** Servir entre 16° y 18°C.

Venta del Puerto N°12 refleja la diversidad, complejidad y riqueza de nuestro entorno. Está formado por un coupage de cuatro variedades que otorgan al vino estructura, fuerza y carácter. Un periodo de 12 meses de crianza en barrica de roble americano nuevo, seguido de un reposo en botella de 6 meses, sirven para redondear y ensalzar la fuerza de nuestro terruño.



Anecoop Bodegas

[www.anecoopbodegas.com](http://www.anecoopbodegas.com)