

ANAIS

TINTO 2021
ORGÁNICO

Anais vuela en busca de nuevos horizontes, paisajes y sabores auténticos. Cuando sobrevuela los viñedos del Penedés piensa que éste podría ser su lugar en el mundo.

El homenaje de la bodega a todas aquellas mujeres que, inconformistas y soñadoras como Anais, se dejan guiar por su curiosidad innata, siguen sus pasiones y luchan por conseguir todo lo que se proponen.



ANAIS

ORIGEN

Uva seleccionada de viñedos situados en Font-Rubí (Alt Penedés) a una altitud de más de 350 metros.



TEMPRANILLO

Variedad tradicional de la Península Ibérica, con origen en el valle del río Ebro que ha sabido adaptarse perfectamente al Penedés. Lo encontramos plantado en el Penedés central y superior.

SYRAH

Variedad tradicional mediterránea, de origen Francés, que nos brinda vinos muy aromáticos, con notas florales y de violeta. Lo encontramos plantado en el Penedés central.

ELABORACIÓN

Desgranado y macerado en frío. Fermentación y maceración con las lías durante 16 días a 23 °C.

Crianza de 4 meses en barrica de roble francés.

SENSACIONES

En nariz: Aromas de fruta roja con recuerdos a tófona y especias dulces.

En boca: Fresco, sedoso y estructurado.

MARIDAJE

Ideal para tablas de embutidos, quesos semicurados, arroces, setas y una gran variedad de carnes, especialmente el cordero.

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN



Implementar una agricultura sostenible es nuestra responsabilidad, y por ese motivo, desde 2018 el 100% de nuestros vinos y cavas tienen el certificado ecológico por la CCPAE (Certificado de la Unión Europea).



Estamos certificados como veganos por V-Label (European Vegetarian Union), ya que en nuestra bodega no se utiliza ningún producto de origen animal.



Certificados por la Wineries for Climate Protection. Alcanzarnos de energía renovable, ser eficientes con nuestros recursos y cuidar nuestra tierra forma parte de nuestros valores como Bodega.

Añada	2021
Denominación	DO Penedés
Variedad	Tempranillo 85% Syrah 15%
Zona de cultivo	Font-rubí (Alt Penedés)
Altitud	350 metros
Grado alcohólico	14%
Crianza	4 meses en barrica de roble francés
Temperatura del servicio	14 °C
Acidez total	5,5 g/L (ácido tartárico)
Ph	3,5
Azúcar residual	0,8 g/L
SO₂	75 mg/L Valor máximo DO Penedés: 150 mg/L

PREMIOS ANAIS TINTO

Año 2023



MEJOR TINTO JOVEN DEL PENEDÉS
Anais Tinto 2021. Medalla de Oro
Premios Tastavins "Sant Humbert"



Anais Tinto 2021. Medalla de Bronce
Decanter World Wine Awards

Año 2021



Anais Tinto 2019. Medalla de Plata
International Wine Awards

Año 2020



Anais Tinto 2019. Medalla de Bronce
Premios Vinari



MEJOR TINTO JOVEN DEL PENEDÉS
Anais Tinto 2019. Medalla de Oro
Premios Tastavins "Sant Humbert"

Año 2016



Anais Tinto. Medalla de Plata
Catavinum World Wine & Spirits Competition