



## Anayón Selección

**Bodega:** Grandes Vinos

**Tipo:** Tinto

**D.O:** Cariñena

**Graduación:** 14,5% vol.

**Variedad:** Syrah, Tempranillo y Cariñena.

**Elaboración:**

Selección, maceración, fermentación y delestages, maceración y fermentación maloláctica y crianza de 11 meses en barricas de roble navarro, americano y francés. Maduración de 11 meses. Edición limitada

**Cata:**

Color rubí profundo con un ribete violáceo. Tiene un perfume intenso y seductor de cerezas negras, moras, vainilla y castañas. Es un vino cálido con taninos suaves y maduros con sensaciones en boca de cerezas negras, cedro y hojas de tabaco.