

# ASTIL

## Vendimia Seleccionada

**Color:** Bien vestidos, con abundancia de color, limpio, brillante (buena acidez, mejor que otros años) con detalles añiles, pronunciados, en menisco. Capa alta, buena coloración Rubí (intensa), quizás excesiva para Vendimia Seleccionada. se nota cierta evolución en barrica.

**En Nariz:** Carácter vínico muy intenso, pero sin despuntes. Balanza entre toques de fruta negra (mora, ciruela) y roja (grosella, Cereza), con algunos especiados (blanca y negra). Recuerdos frescos, livianos, del mundo Vegetal y constancia de nuez Moscada, de roble, de canela y vainilla y cacao, bien integrado (barrica nueva o semi nueva) quizás algo de caramelo por el tostado de la barrica.

**En Boca:** Ataque seco, pero frutal, expresivo, vuelven los tonos a mora, y ciruela negra, algo de grosella negra y roja (en boca), vuelve la cereza, sin olvidar la fruta, envolvente, intenso en media boca, integrado el alcohólico bien compensado con el tanino y la barrica de primer y segundo año.

**Combinaciones:** Ahumados de Salmón, Carpaccio de Buey, Pulpo a la Gallega, Sepia con alioli, Solomillo con queso, Carnes de caza.

**Servir** en el entorno de los 15° a 18°C.

**Entre los 100 mejores vinos de España**

