



Tr3smano milenio

TR3SMANO.

ORIGEN: RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD: 100% Tinta del país
GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

ELABORACIÓN:

Vendimia a mano en cajas. Selección minuciosa de los racimos en el viñedo y a la entrada a la bodega. Maceración en frío durante 7 días a una temperatura no superior a los 10°C. Fermentación alcohólica en pequeños depósitos tronco-cónicos seguida de la fermentación malo-láctica en barricas nuevas de 225 litros.

Selección y crianza de un volumen de partida de 20 barricas, tras el paso de los meses y las reiteradas catas de selección de los elaboradores, solo el vino de 12 barricas ha sido finalmente embotellado.

Crianza de 26 meses en barricas nuevas (75% roble francés y 25% roble americano).

CATA:

COLOR: Intensidad de color muy alta. Tono púrpura.

AROMA: En nariz destaca la gran concentración y complejidad aromática. Fruta roja muy madura con sutiles notas de tostados, ahumados y especiados.

SABOR: En boca es estructurado, complejo, sedoso. Perfectamente armonizado y en equilibrio. La persistencia en boca es muy prolongada.