



Tr3smano

TR3SMANO.

ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: 100% Tinta del País

GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

ELABORACIÓN:

Viñedo de más de 30 años, en la situación privilegiada de la milla de oro de La Ribera del Duero, a unos 850 metros de altitud. Suelos arcillosos y calizos, aptos para conseguir vinos elegantes y con estructura.

Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección de los racimos y uvas. Maceración en frío durante 5 días a 5°C.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños depósitos y fermentación malo-láctica en barrica nueva de 225 litros.

Crianza de 18 meses en barricas nuevas (75% roble francés y 25% americano).

CATA:

COLOR: Intensidad del color alta. Tono rojo cereza.

AROMA: Fruta roja madura, notas tostadas y ahumadas. Cacao y especias (pimienta).

SABOR: En boca la estructura tánica es sedosa. El equilibrio entre taninos y acidez está en su punto y la persistencia en boca es prolongada. Vino de gran carácter y mucha elegancia.

Marida perfectamente con aperitivos con Jamón ibérico o quesos curados. Platos principales con cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.