

TR3SMANO.

vendimia 2015



www.tresmano.com

MARIDAJE: Marida perfectamente con aperitivos con Jamón Ibérico o quesos curados. Con platos principales con cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.

POTENCIAL DE GUARDA: 10 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C

UVAS: Tinta del País o Tempranillo procedente de viejos viñedos (entre 35 y 80 años). Situados en Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo, Pesquera y Padilla.

GRADO ALCOHÓLICO: 14% vol.

PRODUCCIÓN: 38.000 botellas de 75 cl. 1200 magnum y 250 doble magnum.

SUELOS: Roca madre caliza, sobre la que se arcillas en la zona de Burgos y Pesquera. Gravas y arenas alrededor de Peñafiel.

CLIMA: Continental extremo. Gran contraste de temperaturas entre invierno y verano. Entre día y noche.

VENDIMIA 2015: Excelente. Invierno suave y lluvioso. Primavera con abundantes lluvias, lo que propició un ligero retraso en la floración. Julio y Agosto registraron unas temperaturas superiores a los datos históricos, haciendo que el verano fuera muy seco y caluroso con importantes saltos térmicos entre el día y la noche. Septiembre trajo temperaturas moderadas y perfectas para el final de la maduración.

ELABORACIÓN: Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección minuciosa de los racimos en mesa de selección. Maceración en frío durante 5/7 días a un temperatura no superior a los 10°C. Fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños depósitos tronco-cónicos. Fermentación maloláctica en barricas nuevas de 225 litros. Vinificamos por separado de cada uno de nuestros viñedos.

CRIANZA: 18 meses en barricas nuevas (75% roble francés y 25% roble americano).

EMBOTELLADO: mediados de junio de 2017.

NOTAS DE CATA: Intensidad de color alta. Tono rojo cereza. En nariz destaca la gran concentración aromática de fruta roja madura, la madera nueva añade complejidad con notas tostadas y ahumadas (Cacao, toffee, café) y especias (pimenta). En boca es un vino carnoso y fresco, con complejidad y potencia pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN