

TR3SMANO.

vendimia 2014



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: 5 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C

COSECHA: 2014

UVAS: 100% tempranillo. Viñedo demás 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.

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

VENDIMIA 2014: Excelente. la gran amplitud térmica durante la fase de maduración permitió lograr una completa maduración a la uva y un perfecto equilibrio entre acidez y azúcar.

ELABORACIÓN: 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 maloláctica en barrica nueva de 225 litros.

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

NOTAS DE CATA: Intensidad de color alta. Tono rojo cereza. Aromas de fruta roja madura, notas tostadas y ahumadas. Cacao y especias (pimenta). 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 de mucha elegancia.

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN