

T^m



www.tresmano.com

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

POTENCIAL DE GUARDA: 20 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 16°C.

COSECHA: 2014

UVAS: Tinta del País o Tempranillo procedente de los viñedos de más edad en nuestra bodega.

GRADO ALCOHÓLICO: 15% vol.

PRODUCCIÓN EXCLUSIVA: 2968 botellas de 75 cl y 310 magnum 150cl.

SUELOS: Muy pobres de roca madre caliza.

CLIMA: Zona especialmente fría y a una altitud de 1000m. Clima continental extremo. Gran contraste de temperaturas entre invierno y verano y entre día y noche.

VENDIMIA 2014: Excelente. La paciencia para esperar a la completa maduración permitió conseguir uvas de gran calidad. Estas parcelas más frescas fueron las últimas en ser vendimiadas. El clima acompañó y la fruta llegó totalmente sana a la bodega. Ideal para poder hacer una rigurosa selección final.

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 maloláctica 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 Fernando y Pedro, solo el vino de 12 barricas ha sido finalmente embotellado

CRIANZA: 26 meses en barricas nuevas (75% roble francés y 25% roble americano).

EMBOTELLADO: TM 2014 fue embotellado en enero de 2017.

NOTAS DE CATA: Intensidad de color muy alta. Tono púrpura. En nariz destaca la gran concentración y complejidad aromática. Fruta roja muy madura con sutiles notas de tostados, ahumados y especiados. En boca es estructurado, complejo. Sedoso. Perfectamente armonizado y en equilibrio. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino para la sobremesa. Para dejar que evolucione tranquilo en su copa. No es solo para beberlo. Es para disfrutarlo en buena compañía.

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN