

TR3SMANO.

Weinlese 2015



www.tresmano.com

PASSEND ZU: einem Aperitif aus iberischem Schinken oder spanischem Hartkäse. Als Hauptspeise zum Wein eignen sich Lamm- oder Wildgerichte sowie rotes Fleisch. Als Nachtisch wird ein Dessert aus dunkler Schokolade empfohlen.

LAGERUNGSPOTENZIAL: 10 Jahre

TRINKEMPFEHLUNG: 16 °C.

REBSORTE: Tinta de País oder Tempranillo aus alten Weinstöcken der Gegenden Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo, Pesquera und Padilla (zwischen 35 und 80 Jahre alt).

ALKOHOLGEHALT: 14 %

PRODUKTION: 38.000 Flaschen mit 75 cl. 1200 Magnumflaschen und 250 Doppelmagnum-Flaschen

BODEN: Kalkhaltiges Muttergestein. In der Gegend von Burgos und Pesquera herrschen Lehmböden vor, im Gebiet von Peñafiel dagegen Kies- und Sandböden.

KLIMA: Extremes Kontinentalklima. Große Temperaturschwankungen zwischen Winter- und Sommermonaten, Tages- und Nachtstunden.

WEINLESE 2015: exzellent. Milder, regenreicher Winter. Frühling mit intensiven Regenfällen, was zu einer leichten Verzögerung der Blütezeit führte. Der Sommer war in den Monaten Juli und August außergewöhnlich heiß und trocken, wobei große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht auftraten. Im September war das Klima gemäßigt und hervorragend für die Vollendung der Traubenreife.

HERSTELLUNG: Handlese und Verpackung in Kisten, sorgfältige Auslese der Trauben auf Sortiertischen. Kaltmazeration über 5 bis 7 Tage bei einer Temperatur unter 10 °C. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen kegelförmigen Tanks. Malolaktische Gärung in neuen 225-Liter-Fässern. Die Weinbereitung der verschiedenen Anbauflächen wird separat durchgeführt.

CRIANZA (Fassausbau): 18 Monate in neuen Barrique-Fässern ((75 % französische Eiche und 25 % amerikanische Eiche).

ABFÜLLUNG: Mitte Juni 2017.

DEGUSTATIONSNOTIZ: Hohe Farbintensität. Kirschroter Ton. In der Nase überwiegt die hohe aromatische Konzentration von reifen, roten Früchten. Durch das neue Holz gewinnt der Wein mit gerösteten und geräucherten Noten (Kakao, Toffee, Kaffee) und Gewürzen (Pfeffer) an Komplexität. Im Gaumen ist der Wein fleischig und frisch, komplex und kräftig, dabei aber fein und elegant. Die Tanninstruktur ist seidig und erzielt ein perfektes Gleichgewicht zwischen Säure und Alkohol. Der Geschmack im Gaumen ist nachhaltig. Ein Wein mit großem Charakter und von außerordentlicher Eleganz.

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN