

TR3SMANO.



www.tresmano.com

TR3SMANO.

jahrgang 2017

JAHRGANG 2017: Nach einem sehr trockenen und windreichen Winter mit überdurchschnittlich hohen Temperaturen begann der Austrieb der Reben bereits zu Beginn des Frühlings. Die späten Fröste, die sich Ende April über ganz Europa ausbreiteten, richteten großen Schaden an und wirkten sich nachteilig auf die Produktion aus. Die Erträge fielen geringer aus, aber die Qualität der Trauben wurde nicht beeinträchtigt. Die Weinlese fand in der ersten Oktoberwoche statt.

REBSORTE UND TERROIR: 1100 % Tinta del País. Die Trauben stammen von 35 bis 80 Jahre alten Reben in der Gegend von Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo, Pesquera und Peñafiel. Sie wachsen auf kargen Böden mit kalkhaltigem Muttergestein und darüber gelegenen Schichten aus Lehm in den Anbaugebieten von Burgos und Kies in den Gebieten um Peñafiel.

DEGUSTATIONSNOTIZ: Satte kirschrote Farbe. Überraschend aromatisches, frisches Bouquet mit Nuancen von blauen Blüten auf reifen roten Früchten und zarten Röst- und Räuchernoten sowie Nuancen von Tee, Kaffee und Gewürzen. Am Gaumen ist der fleischige, frische Wein komplex und kräftig, aber auch raffiniert und elegant. Seidige Tanninstruktur mit perfekt ausgewogener Säure und Alkohol. Lang anhaltend im Abgang.

AUSBAU: 16 Monate Ausbau in neuen Barriques aus französischer Eiche.

SPEZIFIKATIONEN:

- Alkoholgehalt: 15 % Vol.
- Abfüllung: März 2019
- Bewertung des Jahrgangs durch den Kontrollrat der DO: Sehr gut
- Trinktemperatur: 16 °C
- Produktion: 0,75 Liter-Flaschen: 47 314; 1,5 Liter-Flaschen: 3 950; 3-Liter-Flaschen: 550

SPEISEEMPFEHLUNG: Passt sehr gut zu kleinen Snacks mit iberischem Schinken oder reifem Schafskäse und zu Hauptgerichten mit Lammfleisch, Wild und rotem Fleisch sowie zu Desserts mit Zartbitterschokolade.

Hersteller:

Fernando
Remírez de Ganuza

Pedro
Aibar Sánchez

TR3SMANO.
D.O. RIBERA DEL DUERO

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO