

PROVENTUS

PROVENTUS

2016



www.tresmano.com

Un vino elaborado por:

Fernando
Remírez de Ganuza

Pedro
Aibar Sánchez

VENDIMIA 2016: El 2016 se caracterizó por un invierno suave e impropio de un clima continental, con una primavera lluviosa que retrasó la brotación. El verano fue caluroso y seco, con altas temperaturas durante el mes de junio, que propiciaron el adelanto de la floración. Las reservas de agua existentes en el suelo, permitieron una maduración óptima. Se vendimió, antes de lo normal, el 27 de septiembre, con una calidad de uva excepcional, de forma manual en pequeñas cajas y se seleccionaron los mejores racimos minuciosamente a mano.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA: 100% Tinta del País o Tempranillo. Procedente de viñedos viejos de más de 30 años de antigüedad, situados en la zona de Peñafiel y Boada de Roa a unos 850 metros de altitud. Con suelos de grava y suelos arenosos alrededor de Peñafiel. Arcilla y caliza en Olmedillo.

ELABORACIÓN: Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección meticulosa de las uvas en la mesa de selección. Maceración en frío durante 5/7 días a una temperatura no superior a 10 °C. Fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños depósitos cónicos. Fermentación maloláctica en depósitos.

CRIANZA: 12 meses en bodega (50% roble francés y 50% roble americano).

NOTA DE CATA: Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas maduras con notas tostadas, de coco, vainilla y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso, limpio y sedoso que entrelaza perfectamente los toques frescos de la fruta con los ahumados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

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

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 14% vol.
- Embotellado: Enero de 2018
- Calificación de la añada por el CR: Muy Buena
- Temperatura de servicio: 16°C
- Producción: 65.280 botellas de 75 cl, 604 de 1.5L y 12 de 6L

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO