

TR3SMANO.



www.tresmano.com

TR3SMANO.

vendimia 2017

VENDIMIA 2017: La añada 2017 vino precedida de un invierno muy seco y ventoso, más cálido de lo habitual, que adelantó la brotación en el inicio de la primavera. A finales del mes de abril las heladas tardías generalizadas en Europa, provocaron pérdidas importantes en la producción de la cosecha. El rendimiento se vio ligeramente afectado pero no la calidad de la uva. La vendimia se realizó durante la primera semana de octubre.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA: 100% Tinta del País. Procedente de viñedos viejos de entre 35 y 80 años de antigüedad, situados en la zona de Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo, Pesquera y Peñafiel. Con suelos muy pobres de roca madre caliza, sobre la que se encuentran arcillas en la zona de Burgos y gravas en la zona de Peñafiel).

NOTAS DE CATA: Con una alta intensidad de color en tonos rojo cereza. En nariz sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul, sobre los de fruta roja madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té, café y especias. En boca es carnoso y fresco, con complejidad y potencia, pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es prolongada.

SELECCIÓN Y CRIANZA: 16 meses de crianza en barrica de roble francés nuevo.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 15% vol.
- Embotellado: marzo de 2019
- Calificación de la añada por el CR: Muy Buena
- Temperatura de servicio: 16°C
- Producción: 47.314 botellas 75 cl, 3950 1,5L y 550 de 3L

MARIDAJE: Marida perfectamente con aperitivos con jamón ibérico o queso curado de oveja. Con platos principales de cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.

Un vino elaborado por:

Fernando
Remírez de Ganuza

Pedro
Aibar Sánchez

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO