

**T**<sup>*m*</sup>

2016

T<sup>m</sup>



www.tresmano.com

**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. Las reservas de agua existentes en el suelo, permitieron una maduración óptima. Se vendimió la mañana del 6 de octubre, de forma manual en pequeñas cajas y se seleccionaron minuciosamente los mejores racimos.

**CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:** 100% Tinta del País. Procedente de dos exclusivos viñedos de más de 100 años de antigüedad, situados en la zona de Anguix y La Horra, sobre el páramo, a unos 1000m. de altitud aproximadamente. Con suelos muy pobres de roca madre caliza.

**NOTAS DE CATA:** Con una muy alta intensidad de color en tonos púrpura. En nariz destaca una gran concentración y complejidad aromática con notas de fruta roja muy madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té y café. En boca es estructurado, complejo, sedoso y de prolongada persistencia. Es un vino para la sobremesa, dejando que evolucione paciente en su copa. Se recomienda abrir y oxigenar 15 minutos antes de su consumo.

**SELECCIÓN Y CRIANZA:** 20 meses de crianza en bodega de roble francés nuevo. Seleccionadas tan sólo 24 barricas de calidad excepcional por parte de Fernando Remírez y Pedro Aibar, para su embotellado. No disponible todas las cosechas.

**DATOS TÉCNICOS:**

- Grado alcohólico: 14,5% vol.
- Embotellado: julio de 2018
- Calificación añadida por el Consejo Regulador: muy buena.
- Temperatura de servicio: 16° C
- Producción exclusiva: 6050 botellas de 75 cl., 310 magnum de 150 cl y 120 de 3l.

Un vino elaborado por:

Fernando  
Remírez de Ganuza

Pedro  
Aibar Sánchez

**MARIDAJE:** Marida perfectamente con queso curado de oveja o postres de chocolate negro.

**T R 3 S M A N O .**  
**RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN**

CONSEJO REGULADOR DE LA RIBERA DEL DUERO  
**RIBERA DEL DUERO**