



## Tr3smano. Vendimia 2014

**Uvas:** 100% tempranillo. Viñedo de más de 30 años, en la situación privilegiada de la *milla de oro* de la Ribera del Duero, a unos 850 metros de altitud.

**Suelos arcillosos y calizos:** Aptos para conseguir vinos elegantes y con estructura.

**Clima:** Continental extremo. Gran contraste de temperaturas entre invierno y verano. Entre día y noche.

**Vendimia 2014:** Excelente. La gran amplitud térmica durante la fase de maduración permitió lograr una completa maduración a la uva y un perfecto equilibrio entre acidez y azúcar.

**Elaboración:** Vendimia a mano en cajas pequeñas y selección de los racimos y uvas. Maceración en frío durante 5 días a 5°C.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada en pequeños depósitos y fermentación maloláctica en barrica nueva de 225 litros.

Crianza: 18 meses en barricas nuevas (75% roble francés y 25% americano)

### Notas de cata:

Intensidad de color alta. Tono rojo cereza. Aromas de fruta roja madura, notas tostadas y ahumadas. Cacao y especias (pimenta).

En boca, la estructura tánica es sedosa. El equilibrio entre taninos y acidez está en su punto y la persistencia en boca es prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

**Potencial de guardia:** 5 años

**Temperatura de servicio:** 16°C.

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

## FICHA TECNICA TR3SMANO. VENDIMIA 2014