

TR3SMANO.

# TR3SMANO.

*vendimia 2016*



[www.tresmano.com](http://www.tresmano.com)

Ein Wein von:

Fernando  
Remírez de Genuza

Pedro  
Aibar Sánchez



**REBSORTEN:** Tinta del País oder Tempranillo von 35 bis 80 Jahre alten Weinstöcken in Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo, Pesquera und Peñafiel.

**ALKOHOLGEHALT:** 14,5 % Vol.

**PRODUKTION:** 44 802 Flaschen à 750 ml, 1 694 Magnum- und 288 Doppelmagnum-Flaschen.

**BÖDEN:** Kalkhaltiges Muttergestein und darüber Lehmböden in der Umgebung von Burgos und Pesquera. Kies- und Sandböden rund um Peñafiel.

**KLIMA:** Extremes kontinentales Klima. Hohe Temperaturunterschiede zwischen Winter und Sommer sowie Tag und Nacht.

**WEINLESE 2016:** Milder Winter und regenreicher Frühling mit später Knospenbildung. Hohe Temperaturen im Juni hatten eine verfrühte Blüte zur Folge. Der Sommer war trocken und sehr warm. Die hohen Temperaturen im September und die im Boden vorhandenen Wasserreserven vom Frühjahr ermöglichten eine optimale Reifung der Weinbeeren. Bei der Weinlese, die am 27. September - früher als üblich - begann, zeigte sich eine herausragende Qualität der Trauben. Der Herbst war ebenfalls trocken, wodurch die Weinlese bis weit in den Oktober verlängert werden konnte.

**HERSTELLUNG:** Manuelle Ernte mit kleinen Kisten und sorgfältige Auswahl der Trauben auf dem Sortiertisch. 5 bis 7 Tage Kaltmazeration bei max. 10 °C. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen kegelstumpfförmigen Tanks. Malolaktische Gärung in neuen Fässern mit 225 Litern Fassungsvermögen. Separate Verarbeitung der Trauben aus den einzelnen Lagen.

**AUSBAU:** 16 Monate in neuen Barriques (größtenteils aus französischer Eiche).

**ABFÜLLUNG:** April 2018.

**VERKOSTUNGSPROTOKOLL:** Kräftige kirschrote Farbe. Überraschend aromatisches, frisches Bouquet mit Noten von reifen roten Früchten und Anklängen von blauen Blüten. Das Eichenholz der neuen Barriques verleiht dem Tropfen zusätzliche Komplexität sowie Röstaromen, rauchige Noten (Kakao, Toffee, Kaffee) und würzige Nuancen (Pfeffer). Am Gaumen ist der fleischige, frische Wein komplex und kräftig, doch gleichzeitig auch raffiniert und elegant. Seidige Tanninstruktur mit perfekt ausgewogener Säure und Alkohol. Lang anhaltend im Abgang. Ein besonders eleganter Wein mit ausgeprägtem Charakter.

TR3SMANO.  
RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

RIBERA  
DEL  
DUERO  
CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN