



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

---

**PAARUNG:** Passt zu einem Aperitif aus iberischem Schinken oder spanischem Hartkäse. Als Hauptspeisen eignen sich dazu Lamm- und Wildgerichte oder rotes Fleisch. Zum Nachtisch wird ein Dessert mit dunkler Schokolade empfohlen.

**LAGERUNG:** 5 Jahre.

**TRINKEMPFEHLUNG:** 16 °C.

---

# TR3SMANO.

*Weinlese 2014*

**WEINLESE :** 2014

**REBSORTE:** 100 % Tempranillo. Weinberg mit 30-jähriger Tradition in privilegierter Lage an der goldenen Meile der Ribera del Duero auf etwa 850 Meter Höhe.

**KALKHALTIGE LEHMBÖDEN:** Diese eignen sich besonders zur Herstellung von eleganten Weinen mit Struktur.

**KLIMA:** Extremes Kontinentalklima. Große Temperaturschwankungen zwischen Winter- und Sommermonaten, Tages- und Nachtstunden.

**JAHRGANG 2014:** Eine exzellente Qualität. Die großen Temperaturschwankungen während der Reifephase verhalfen zu einer vollständigen Ausreifung der Trauben. Geschaffen wurde ein perfektes Gleichgewicht zwischen Säure und Zuckergehalt.

**HERSTELLUNG:** Handlese und traditionelle Verpackung in kleinen Kisten. Sorgfältige Auswahl der Traubenbüschel mit zusätzlicher Kontrolle der einzelnen Trauben. Kaltmazeration über 5 Tage bei 5 °C. Alkoholische Gärung bei kontrollierter Temperatur in kleinen Behältern und malolaktische Gärung in neuen 225-Liter-Fässern.

**CRIANZA:** 18 Monate in neuen Barrique-Fässern (75 % in französischen Eichfässern und 25 % in amerikanischen Eichfässern).

**DEGUSTATIONSNOTIZ:** Hohe Farbintensität. Kirschroter Ton. Aromen von roten, reifen Früchten, mit gerösteter und geräucherter Note. Kakao und Gewürze (Pfeffer). Im Gaumen entfaltet sich die tannische Struktur auf seidige Weise. Exzellente Balance zwischen Tanninen und Säure mit langanhaltendem Geschmack. Ein Wein mit großem Charakter und außerordentlicher Eleganz.

**TR3SMANO.**

**RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN**