



Nuestros Vinos

Proventus by Tr3smano

DATOS

Vendimia: mediados de octubre

Embotellado: febrero de 2021

Temperatura de servicio: 16°C

Producción: 81.123 botellas de 75cl
51 botellas de 6L

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Envejecimiento: 14 meses en barrica de roble francés y americano

AÑADA 2019

Invierno suave, poco frío. Escasas precipitaciones durante los meses de primavera. Verano seco y caluroso, donde las altas temperaturas del mes de junio propiciaron un adelanto de la floración.

Un mes de septiembre con altas temperaturas, que gracias a las reservas de agua existentes, permitieron una maduración óptima de todos los frutos.

Un otoño seco, que permitió prolongar la vendimia hasta bien entrado el mes de octubre.

AÑO 2023



AÑO 2022



AÑO 2021



NOTAS DE CATA

De color rojo picota intenso. En nariz es un vino fresco y potente. Caracterizado por aromas de fruta roja madura acompañado de notas tostadas y especias, donde destaca especialmente la pimienta. En boca es un vino sabroso y sedoso. Los toques frescos de la fruta se funden con los tostados de la madera. Taninos maduros y redondos. Estructura y equilibrio adecuados.

MARIDAJE

Este vino marida a la perfección con platos de caza menor, carnes rojas, pescados grasos, foie, embutido y quesos. Como postre con chocolate negro.

FORMATOS DISPONIBLES



AÑADAS DISPONIBLES

2019