



Nuestros Vinos

# Tr3smano Vendimia 2019

## DATOS

**Vendimia:** mediados de octubre

**Embotellado:** marzo de 2021

**Temperatura de servicio:** 16°C

**Producción:** 47.374 botellas de 75cl  
3.950 Magnum  
550 Doble Magnum

**Grado alcohólico:** 15% vol.

**Envejecimiento:** 16 meses en barrica de roble francés y americano

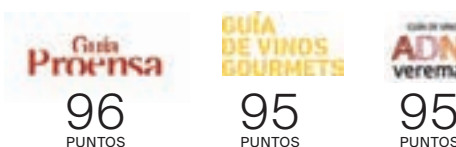
## AÑADA 2019

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.

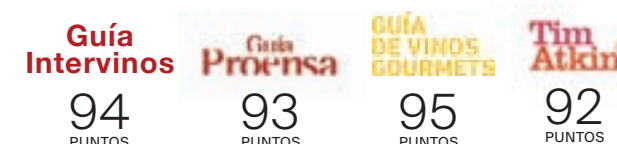
Un mes de septiembre con altas temperaturas, que gracias a las reservas de agua existentes, permitieron una maduración óptima de todos los frutos.

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

## AÑO 2023



## AÑO 2022



## NOTAS DE CATA

De color rojo cereza intenso. Muy atractivo en nariz. Complejo y elegante. Presenta un amplio abanico de aromas, donde sorprende la frescura de aromas a flor azul. Aromas a fruta roja en su punto óptimo de madurez y sutiles notas de tostados, ahumados, té, café y especias.

En boca es carnoso, fresco. Con complejidad y potencia. Fino y elegante. Tanino sedoso. Perfecto equilibrio entre acidez y alcohol. Persistencia en boca prolongada.

## MARIDAJE

Perfecto para acompañar aperitivos como jamón ibérico o queso curado de oveja. Platos principales de lechazo, carne de caza y carne roja. Ideal para disfrutar con postres, sobre todo chocolate negro.

## FORMATOS DISPONIBLES



## AÑADAS DISPONIBLES

2019