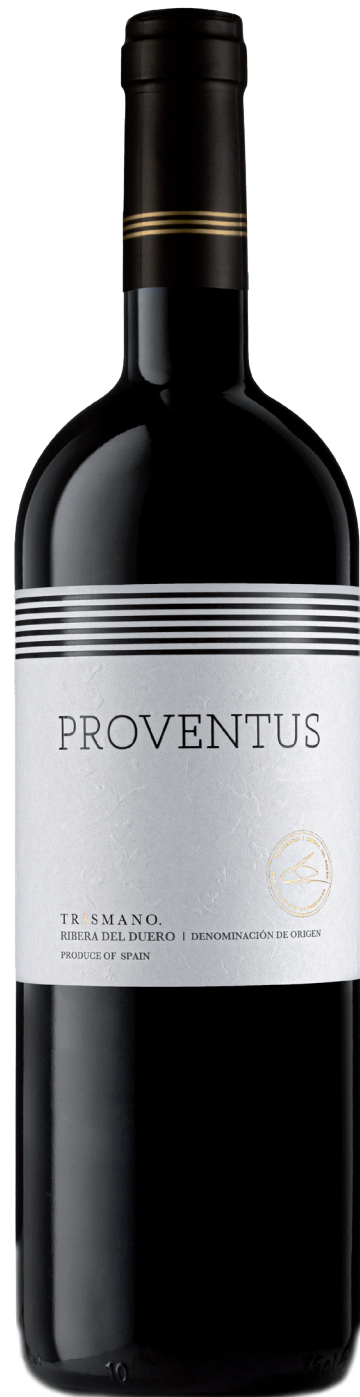


Proventus 2020 by Tr3smano



VIÑEDOS

Todos nuestros viñedos son de Tinta del País o Tempranillo. Situados tanto en la zona de Peñafiel a unos 750 m de altitud, como en el área de Roa y Olmedillo, a unos 850 m. Con suelos de grava y suelos arenosos alrededor de Peñafiel y arcilla y caliza en Olmedillo.

VENDIMIA

El año 2020 se caracterizó por temperaturas más altas de lo habitual, dejándonos como resultado un periodo invernal bastante más suave de lo acostumbrado. Se diferenció por precipitaciones abundantes, particularmente en el mes de abril. Las temperaturas y las precipitaciones de la primavera, permitieron a las plantas una muy buena brotación. Los meses de julio y agosto fueron cálidos y con un mayor número de lluvias de lo esperado, lo cual permitió generar buenos niveles de reservas hídricas en el suelo, dejando a las plantas completar el ciclo en condiciones óptimas. La vendimia se inició a finales de septiembre.

VINIFICACIÓN

Vendimia a mano en cajas pequeñas. Selección meticulosa de las uvas en la mesa de recepción. 14 meses en barrica de Roble Francés de segundo vino y 10 meses en botella antes de su comercialización.

NOTAS DE CATA

Intensidad de color alta. Tono rojo picota. En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas con notas tostadas y especias (pimienta). En boca, es un vino sabroso y sedoso en el que se funden los toques frescos de la fruta con los tostados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.

MARIDAJE

Marida perfectamente con platos de caza menor, carnes rojas, pescados grasos, foie, embutidos y quesos. Como postre con chocolate negro.

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Calificación CRDO: Excelente

Producción: 60.357 botellas de 75 cl, 1.004 botellas Magnum y 50 de 3L

**GUÍA
DE VINOS
GOURMETS**

97
POINTS

**Guía
Proensa**

93
POINTS

**Tim
Atkin** MW

91
POINTS