

TR3SMANO Vendimia 2020



VIÑEDOS

Viñedos 100% Tinta del País o Tempranillo de 40 a 80 años (50 años de media) ubicados en las zonas de Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo, Pesquera y Peñafiel. Roca madre caliza, sobre la que se encuentran arcillas, arenas y gravas según la situación de cada viñedo.

VENDIMIA

El año se caracterizó por temperaturas más altas de lo habitual, dejándonos como resultado un periodo invernal bastante más suave de lo acostumbrado. 2020 se diferenció por precipitaciones abundantes, particularmente en el mes de abril. Las temperaturas, junto con las precipitaciones registradas durante 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 fue tardía y se inició a finales de septiembre.

VINIFICACIÓN

Tras la fermentación en pequeños depósitos de acero inoxidable, la maduración de los vinos en barricas bordelesas de roble francés duró alrededor de 18 meses. Existen una proporción equilibrada de barricas de primer y segundo año para conseguir que el vino madure, pero que la madera no sea la gran protagonista. Si no la fruta del vino.

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso. Gran frescura y aromaticidad en nariz con notas de flor azul sobre fruta roja madura. Del roble nuevo se desprenden toques tostados y ahumados que añaden complejidad (cacao, toffee, café), y especias (pimenta). En boca es un vino carnoso y fresco, con complejidad y potencia, pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es muy prolongada. Vino de gran carácter y de mucha elegancia.

MARIDAJE

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

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 14,5% vol.

Calificación CRDO: Excelente.

Producción: 65.384 botellas de 75 cl, 1.142 Magnum, 14 de 6 y 6 de 9L.

Alérgenos: Contiene sulfitos.

GUÍA
DE VINOS
GOURMETS

96
PUNTOS

Guía
Proensa

94
PUNTOS

Tim
Atkin MW

93
PUNTOS