

# PROVENTUS 2021

by TR3SMANO.

## VENDIMIA 2021:

El inicio de año se caracterizó por Filomena, con temperaturas muy frías y generosas nevadas. A finales de marzo tuvimos temperaturas inusualmente altas lo cual propició un adelanto de la brotación. 2021 fue un año donde desde la brotación hasta principios de verano estuvo bajo el mando de las precipitaciones, mientras que el resto del verano hasta casi la vendimia apenas tuvieron relevancia. Estas lluvias permitieron generar buenos niveles de reservas hídricas en el suelo que, junto con las buenas temperaturas de verano, permitieron un desarrollo óptimo de la maduración, dando lugar a la calificación de añada como EXCELENTE.

La vendimia se inició a finales de septiembre.

## CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

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.

## 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 que 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.

## SELECCIÓN Y CRIANZA:

Vendimia a mano en cajas pequeñas. Selección meticulosa de las uvas en la mesa de recepción. 12 meses de crianza en bodega de roble francés.

## DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 14,5% vol.
- Embotellado: marzo 2022
- Calificación añada por el Consejo Regulador: Excelente.
- Temperatura de servicio: 16° C
- Producción: 42781botellas de 75 cl y 1452 botellas Magnum
- Contiene sulfitos

Un vino elaborado por:

Fernando Remírez  
de Ganuza

Pedro Aibar  
Sánchez

## MARIDAJE:

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

RI  
BE  
RA  
DUERO