TR3SMANO.

"El vino de autor de los prestigiosos bodegueros Fernando Remírez de Ganuza y Pedro Aibar"

TR3SMANO.

TRES VISIONARIOS

PEDRO AIBAR ha sido una figura clave en el desarrollo del vino español durante las últimas cuatro décadas. Es, sobre todo, conocido por desafiar el status quo de la industria del vino, ganándose un lugar entre los 100 enólogos más influyentes de España según la publicación Planeta Vino (2021).

FERNANDO REMÍREZ DE GANUZA ha sido uno de los viticultores más importantes de España. Su filosofía es sinónimo de innovación y meticulosidad. Obteniendo el reconocimiento internacional por crear uno de los pocos vinos españoles galardonados con 100 puntos por Robert Parker (Remírez de Ganuza Gran Reserva 2004).

JOSÉ RAMÓN RUIZ cuenta con más de 50 años de experiencia vitivinícola internacional y actualmente gestiona el proveedor de vinos y licores más grande de México con tiendas ubicadas por todo el país.

EN EL CORAZÓN DE LA MILLA DE ORO

La historia de Tr3smano comenzó hace una decena de años como un sueño compartido entre tres amigos apasionados por descubrir y adquirir viñedos viejos en España que eran ideales para producir vinos tintos excepcionales. Más allá de encontrar viejos viñedos, también se propusieron construir una bodega de última generación que incorporara las últimas técnicas de la enología moderna, sin dejar de tener un profundo respeto por la tradición.

A lo largo de su viaje, se toparon con la comarca de la Ribera del Duero, conocida por su rica historia vitivinícola y sus excelentes viñedos. Reconociendo el potencial de esta región y las condiciones excepcionales que ofrecía, decidieron establecer Tr3smano en este pintoresco lugar, junto a las bodegas más emblemáticas de España. Las imponentes vistas de la bodega al Castillo de Peñafiel y tesoros históricos como el yacimiento vacceo de PINTIA, la convierten en un destino extraordinario para todo aquel que busque una experiencia inolvidable en el mundo del vino y la cultura.

UNA BODEGA IMPRESIONANTE

Situada en la cima de una colina con una historia de siglos alrededor del vino, la Bodega tiene mucho cuidado en minimizar su impacto visual en el paisaje, asegurando que se convierte en una parte integral del impresionante entorno en lugar de dominarlo.

La parte superior de la bodega es un lugar para disfrutar del vino en medio de este magnífico entorno. La sala de degustación, caracterizada por un ambiente agradable y moderno, ofrece un espacio acogedor para mejorar la experiencia de cata de vinos, con atención a la iluminación, la acústica y el confort.

Lo más destacado de la sala de catas es la terraza 360° situada en la parte superior de la bodega, ofreciendo a los visitantes unas vistas despejadas del encantador paisaje. Permitiéndoles apreciar la belleza del entorno natural y de los monumentos históricos que la rodean, en todo su esplendor.

5
4
3

LOS VIÑEDOS MÁS ANTIGUOS DE LA RIBERA DEL DUERO

La principal variedad de uva cultivada en estos viñedos es la Tempranillo, conocida localmente como Tinta del País. Algunas de estas viñas han estado en pie durante más de 80 años, mientras que otras oscilan entre los 40 y los 80 años. La edad promedio de todas ellas, aproximadamente de 60 años, las convierte en un verdadero tesoro en la Ribera del Duero. Posiblemente en Tr3smano podemos encontrar viñedos que pueden ser de los más antiguos de la zona.

Trabajando en estrecha colaboración con los productores locales que se dedican a la producción de lotes pequeños, Tr3smano mantiene una superficie total de viñedos de solo unas 62 hectáreas. Las vides son cultivadas en el sistema tradicional de formación en vaso con una densidad de plantación de 2000 a 3000 cepas por hectárea, para garantizar que cada cepa reciba la máxima atención y permitiendo que las uvas alcancen su máximo potencial.

Adoptando prácticas sostenibles, la mayoría de los viñedos de Tr3smano son orgánicos con vendimia realizada a mano. La dedicación a la calidad por encima de la cantidad es evidente en el bajo rendimiento promedio de aproximadamente 20 hectolitros por hectárea, de los más bajos en Ribera del Duero.

TR3SMANO.

VINOS SOBERBIOS, ELABORADOS DE FORMA SOSTENIBLE

La filosofía de Tr3smano se centra en la creencia de que la creación de vinos excepcionales requiere un conocimiento íntimo de las uvas y su potencial en cada añada. En lugar de seguir las reglas y las técnicas de manera estricta, el saber hacer de la bodega está basado en la experiencia adquirida y saber adaptarse a la variabilidad de cada año. Este enfoque les permite adaptar sus procesos de producción y envejecimiento a las características únicas y la calidad de cada vendimia. Desde la meticulosa poda de invierno al momento preciso de la vendimia, cada paso se gestiona cuidadosamente para garantizar la producción de uvas de alta calidad con una madurez óptima.

Los fundadores Fernando Remírez de Ganuza y Pedro Aibar entienden que crear un vino realmente especial no se puede lograr a través de una receta estandarizada. Reconocen que el proceso de envejecimiento es dinámico y varía con cada añada. Mientras que las barricas de gran calidad juegan un papel crucial, reconocen que no es lo único que determina el resultado final. En cambio, Tr3smano se enfoca en monitorear de cerca la evolución de sus vinos, confiando tanto en la sabiduría como en la intuición para identificar el momento perfecto para cada tarea hasta el embotellado. Esta decisión se produce cuando los sabores de la fruta, la influencia del tiempo y el aporte de la madera han logrado armoniosamente el equilibrio deseado.

La sostenibilidad es otro pilar clave del enfoque vitivinícola de Tr3smano. Desde el viñedo al embotellado. La bodega emplea diversas técnicas ecológicas, como el uso de la gravedad, el aislamiento térmico, la ventilación natural y el aprovechamiento de las condiciones climáticas en Ribera del Duero para conseguir la estabilidad natural en los vinos. Estas prácticas no solo minimizan el impacto ambiental de la bodega, sino que también contribuyen a la preservación de las cualidades inherentes a la uva y a la integridad general del proceso de vinificación.

En 2023, Tr3smano ha conseguido la Certificación de sus viñedos y bodega por el Consejo Regulador de Agricultura y producción de vinos Ecológicos. En próximos años los vinos ya podrán lucir en su etiqueta esta nueva acreditación de calidad y sostenibilidad.

CAECyL ES-ECO-016-CL Agricultura UE

TR3SMANO.

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA DEL DUERO

TR3SMANO.

RIBERA DEL DUERO | DENOMINACIÓN DE ORIGEN

PAGO DE LAS BODEGAS, S/N • 47314 PADILLA DE DUERO, VALLADOLID. SPAIN • TEL: (+34) 983 88 21 03
www.tresmano.com tr3smano