

TR3SMANO.

vendimia 2017



VENDIMIA 2017:

La añada 2017 vino precedida de un invierno muy seco y ventoso, más cálido de lo habitual, que adelantó la brotación en el inicio de la primavera. A finales del mes de abril las heladas tardías generalizadas en Europa provocaron pérdidas importantes en la producción de la cosecha. El rendimiento se vio ligeramente afectado, pero no la calidad de la uva. La vendimia se realizó durante la primera semana de octubre.

CARACTERÍSTICAS DE LA UVA:

100% Tinta del País. Procedente de viñedos viejos de entre 35 y 80 años de antigüedad, situados en la zona de Olmedillo, Roa, La Horra, Moradillo, Pesquera y Peñafiel. Con suelos muy pobres de roca madre caliza, sobre la que se encuentran arcillas en la zona de Burgos y gravas en la zona de Peñafiel.

NOTAS DE CATA:

Con una alta intensidad de color en tonos rojo cereza. En nariz sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul, sobre los de fruta roja madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té, café y especias. En boca es 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 prolongada.

SELECCIÓN Y CRIANZA:

Vendimiado a mano en octubre. Envejecido en barricas de Roble Francés y Americano durante 16 meses.

DATOS TÉCNICOS:

- Grado alcohólico: 15% vol.
- Embotellado: marzo de 2019.
- Calificación añada por el Consejo Regulador: Muy Buena.
- Temperatura de servicio: 16°C.
- Producción: 47.314 botellas de 75 cl, 3950 botellas de 1,5L y 550 botellas de 3L.
- Contiene sulfitos

Un vino elaborado por:

**Fernando Remírez
de Ganuza**

**Pedro Aibar
Sánchez**

MARIDAJE:

Marida perfectamente con aperitivos con jamón ibérico o queso curado de oveja. Con platos principales de cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.