



ENTRESUELOS

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Recomanat amb arrossos amb carn de caça, aus, estofats, formatges curats, carns vermelles i blanques a la graella, bolets.
Criança	Permanència en bótes de roure francès durant 9 mesos.
Anyada	2021
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Maceració-fermentació a dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de controlada

NOTA DE CATA

De color cirera picota ofereix interessants i agradables aromes de fruita madura, amb presència de noble fusta, cacau i espècies.

RECONeixEMENTS

92 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Recomanat amb arrossos amb carn de caça, aus, estofats, formatges curats, carns vermelles i blanques a la graella, bolets.

BODEGAS TRIDENTE

Bodegas Tridente va ser fundat el 2008 a Vilanova de Campeán (Zamora). Tridente és un celler de dimensions reduïdes pensat per a l'elaboració de vins negres dels raïms autòctons d'Ull de Llebre (Tinta de Toro), Prieto Picudo i Mencía.

POBLACIÓ

Villanueva del Campeán, Zamora

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

V.T. Castilla y León

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

CASTILLA Y LEON

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2008

VITICULTURA

Ecològica