



ENTRESUELOS

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Recomendado con arroces con carne de caza, aves, estofados, quesos curados, carnes rojas y blancas a la parrilla, setas.
Crianza	Permanencia en barricas de roble francés durante 9 meses.
Añada	2021
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Ecológico, Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de controlada

NOTA DE CATA

De color cereza picota ofrece interesantes y agradables aromas de fruta madura, con presencia de noble madera, cacao y especias. En boca es complejo, fresco, goloso y equilibrado, con notas minerales y tostados, con volumen y taninos muy redondeados nos deleita con un largo y sabroso final de boca en el que no se pierde el protagonismo de la fruta

RECONOCIMIENTOS

92 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

Recomendado con arroces con carne de caza, aves, estofados, quesos curados, carnes rojas y blancas a la parrilla, setas.

BODEGAS TRIDENTE

Bodegas Tridente fue fundada en 2008 en Villanueva de Campeán (Zamora). Tridente es una bodega de dimensiones reducidas pensada para la elaboración de vinos tintos de las uvas autóctonas de Tempranillo (Tinta de Toro), Prieto Picudo y Mencía.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

V.T. Castilla y León

REGIÓN

CASTILLA Y LEÓN

AÑO DE CREACIÓN

2008

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Ecológico

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Ecológica