



GOTA DE ARENA

Negre jove de Tempranillo.

Varietats	100% Tempranillo
Maridatge	Ideal per acompanyar formatges de mitjana i llarga curació, pastes, embotits, carns vermelles a la brasa, pollastre i gall dindi a la planxa, estofats i guisats.
Criança	Permanència en bóta de roure francès durant 3 mesos roman en dipòsits d'acer inoxidable fins a l'embotellament.
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics

ELABORACIÓ

Maceració fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura controlada. Fermentació malolàctica en dipòsit.

NOTA DE CATA

El vi de color porpra intens, explosiu al nas amb una barreja de fruites vermelles i negres madures, molt especiat amb notes a cedre. Un vi increïble que posseeix una fruita fantàstica, excel·lent intensitat al paladar i tanins madurs.

MARIDATGE

Ideal per acompanyar formatges de mitjana i llarga curació, pastes, embotits, carns vermelles a la brasa, pollastre i gall dindi a la planxa, estofats i guisats.

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