



GOTA DE ARENA

Tinto joven de Tempranillo.

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Ideal para acompañar quesos de mediana y larga curación, pastas, embutidos, carnes rojas a la brasa, pollo y pavo a la plancha, estofados y guisados.
Crianza	Permanencia en barrica de roble francés durante 3 meses permanece en depósitos de acero inoxidable hasta su embotellado.
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura controlada. Fermentación maloláctica en depósito.

NOTA DE CATA

El vino de color púrpura intenso, explosivo en la nariz con una mezcla de frutas rojas y negras maduras, muy especiado con notas a cedro. Un vino increíble que posee una fruta fantástica, excelente intensidad en el paladar y taninos maduros.

MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos de mediana y larga curación, pastas, embutidos, carnes rojas a la brasa, pollo y pavo a la plancha, estofados y guisados.

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

REGIÓN
CASTILLA Y LEON

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2008

**VINIFICACIÓN EN LA
PROPIEDAD**
Si

VITICULTURA
Ecológica