



REJÓN

Varietats	100% Ull de Llebre
Maridatge	Aquest vi és ideal per acompanyar guisats potents, arrossos amb carn de caça, carns vermelles a la graella, rostits de xai, porc i bou major, caixines especiades i formatges molt curats.
Criança	El final de la fermentació alcohòlica i la fermentació malolàctica les ha realitzat en bótes noves de roure francès i hi ha estat durant 20 mesos
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Rejón és el nom de la nostra millor vinya d'Ull de Llebre, de 130 anys situada a El Pego, dins de la regió de Toro.

NOTA DE CATA

De color cirera granat molt cobert és molt intens i complex al nas, amb fruites negres (móres, prunes) molt madures i tons minerals. de la vella vinya de què procedeix, l'elegància, la serenitat i la complexitat d'un gran vi.

RECONeixEMENTS

94 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Aquest vi és ideal per acompanyar guisats potents, arrossos amb carn de caça, carns vermelles a la graella, rostits de xai, porc i bou major, caixines especiades i formatges molt curats.

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