



REMOLÓN

Variedades	50% Tempranillo - 16% Garnacha - 16% Albillo - 16% Verdejo
Maridaje	Arroces, pescados, ensaladas
Crianza	3 meses sobre lias
Añada	2023
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	8-10 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Gourmet

ELABORACIÓN

Uva procedente de viñedos centenarios, vendimia manual directamente a prensa solo fermenta el mosto de escurrido, fermentacion alcoholica con levaduras propias, temperatura controlada a 14°C. crianza sobre lias durante 3 meses.

NOTA DE CATA

A la vista color naranja pomelo con irisaciones rosas brillante y limpio. • En nariz es fresco con aroma intenso a frutos silvestres cítricos y perfume a flores blancas. • En boca, notables dotes de equilibrio y frescura, con el justo punto de dulzor y acidez para un final persistente.

RECONOCIMIENTOS

Color

MARIDAJE

Arroces, pescados, ensaladas

TRASLANZAS

TRASLANZAS es el nombre de un antiguo viñedo plantado en 1945 situado en Mucientes (Valladolid). Es el proyecto de los enólogos Ana Martín y Pepe Hidalgo junto con María Pinacho y Carlos González, aportando estos últimos la uva de sus viejos viñedos para la elaboración de este vino excepcional.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Cigales

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

CASTILLA Y LEÓN

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

1998

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional