



# TRASLANZAS

<b>Variedades</b>	85% Tempranillo - 15% Albillo
-------------------	-------------------------------

<b>Maridaje</b>	Arroces, pescados, ensaladas
-----------------	------------------------------

<b>Añada</b>	2024
--------------	------

<b>Grado alcohólico</b>	13%
-------------------------	-----

<b>Temperatura de servicio</b>	6-8 °C
--------------------------------	--------

<b>Viticultura</b>	Convencional
--------------------	--------------

<b>Formato</b>	75 cl.
----------------	--------

<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
---------------------------------	--------------

## ELABORACIÓN

Rosado de sangrado macera 12 horas en frío el mosto y las pieles, pasado este tiempo se sangra y el mosto fermenta con sus propias levaduras a temperatura controlada 13-16°C. se clarifica y embotella

## NOTA DE CATA

El mosto realiza la fermentación alcohólica baja temperatura 14°C, potenciando y conservando los aromas varietales, donde los frutos rojos (fresa y frambuesa) son los principales descriptores que lo caracterizan, unido a tonos mentolados y flores blancas. Vestido con un bonito color rojo grosella de buena intensidad, en la boca resulta fresco, con mucho volumen y cuerpo, largo y un final lleno de sensaciones aromáticas que persisten en el tiempo después de su consumo.

## 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 LEON

### VIÑEDO PROPIO

Si

### AÑO DE CREACIÓN

1998

### VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

### VITICULTURA

Convencional