



TRASLANZAS

Variedades	85% Tempranillo - 15% Albillo
Maridaje	Arroces, pescados, ensaladas
Añada	2024
Grado alcohólico	13%
Temperatura de servicio	6-8 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	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

FILOSOFÍA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
CASTILLA Y LEÓN

VIÑEDO PROPIO
Sí

AÑO DE CREACIÓN
1998

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Sí

VITICULTURA
Convencional