



TRASLANZAS

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Carns de caça, embotits, formatges
Criança	14 mesos en bóta 24 mesos en ampolla
Anyada	2020
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Després d'una fermentació alcohòlica i una maceració de tres setmanes, el vi realitza a la tardor la fermentació malolàctica en bótes noves de roure francès (Allier) i americà (Pennsilvania) de gra fi ben torrat, romanent en aquests recipients al voltant de 14 mesos amb moviment setmanal de les lles fines. cap als mesos de gener o febrer als dos anys posteriors a la verema,

NOTA DE CATA

Traslances és un vi que es presenta amb una profunda capa de color vermell cirera amb vora grana. Les seves aromes són molt complexes, potents i elegants dominant les aromes de fruita madura, fruits negres i regalèssia aportats per la varietat Ull de Llebre, en segon pla apareixen aromes a flors silvestres, lavanda, i un fons especiat, clau, cedre, i balsàmic, eucaliptus... procedents de la fusta de roure de les bótes. A la boca és un vi de notable cos, equilibrat, dotat de tanins dolços procedents de la pellofa, amb una gran longitud de pas de boca i final persistent de gran cabalia i molt aromàtic amb perfums similars als de via directa.

MARIDATGE

Carns de caça, embotits, formatges

TRASLANZAS

TRASLANZAS és el nom d'una antiga vinya plantada el 1945 situada a Mucientes (Valladolid). És el projecte dels enòlegs Ana Martín i Pepe Hidalgo juntament amb María Pinacho i Carlos González, aportant aquests últims el raïm de les seves velles vinyes per a l'elaboració d'aquest vi excepcional.

POBLACIÓ

Mucientes, Valladolid

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Cigales

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

CASTILLA Y LEON

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1998

VITICULTURA

Convencional