



TRASLANZAS

| | |
|--|--|
| producto.variedad | 100% Tempranillo |
| desTexto | |
| producto.maridaje | Carnes de caza, embutidos, quesos e |
| producto.crianza | 14 meses en bodega 24 meses en botella |
| producto.anyada | 2020 |
| producto.gradoAlcoholico | 14,50% |
| producto.temperaturaDeServicio | 16-18 °C |
| producto.viticultura | Convencional |
| producto.formato | 75 cl. |
| producto.filosofiaDeElaboracion | Convencional |
| producto.momentoConsumo | Relax o introspección |

PRODUCTO.ELABORACION

Después de una fermentación alcohólica y una maceración de tres semanas, el vino realiza en otoño la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés (Allier) y americano (Pensylvania) de grano fino bien tostado, permaneciendo en estos recipientes alrededor de 14 meses con movimiento semanal de sus lías finas. Sin tratamientos de clarificación, estabilización o filtración, el vino se suele embotellar hacia los meses de enero o febrero a los dos años posteriores a la vendimia,

PRODUCTO.NOTADECATA

Traslanzas es un vino que se presenta con una profunda capa de color rojo cereza con borde granate. Sus aromas son muy complejos, potentes y elegantes dominando los aromas a fruta madura, frutos negros y regaliz aportados por la variedad Tempranillo, en segundo plano aparecen aromas a flores silvestres, lavanda, y un fondo especiado, clavo, cedro, y balsámico, eucalipto ... procedentes de la madera de roble de las barricas. En la boca es un vino de notable cuerpo, equilibrado, dotado de taninos dulces procedentes del hollejo, con una gran longitud de paso de boca y final persistente de gran caudalía y muy aromático con perfumes similares a los de vía directa.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes de caza, embutidos, quesos

BODEGA.DENOMINACION

D.O. Cigales

BODEGA.REGION

CASTILLA Y LEON

BODEGA.ANYOCREACION

1998

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Convencional

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Convencional