



TRESCUESTAS

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Carns, embotits, formatges
Criança	Entre 6 i 9 mesos de criança en bóta i 12 mesos en ampolla
Anyada	2022
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

Té una elaboració tradicional amb una maceració de 10 dies.

NOTA DE CATA

A la vista és de color vermell granat intens de capa alta. • Al nas d'alta intensitat aromàtica, ens trobem aromes a fruits vermells regalèssia i herbes silvestres apareixen notes torrades i especiades.

MARIDATGE

Carns, 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