



TRESCUESTAS

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

producto.maridaje Carnes, embutidos, quesos
e

producto.crianza Entre 6 y 9 meses de crianza en barrica y 12 meses en botella

producto.anyada 2022

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

Tiene una elaboración tradicional con una maceración de 10 días. Maloláctica en depósito y una crianza en barrica de uno y dos vinos durante 6 / 9 meses. Maduración en botella de al menos 12 meses.

PRODUCTO.NOTADECATA

A la vista es de color rojo granate intenso de capa alta. • En nariz de alta intensidad aromática, nos encontramos aromas a frutos rojos regaliz y hierbas silvestres aparecen notas tostadas y especiadas. • En boca es un vino sabroso e intenso, con carácter pero con un tanino elegante y fino, de larga persistencia.

PRODUCTO.MARIDAJE

Carnes, 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