



TRESCUESTAS

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Carnes, embutidos, quesos
Crianza	Entre 6 y 9 meses de crianza en bodega y 12 meses en botella
Añada	2022
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

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.

MARIDAJE

Carnes, embutidos, quesos

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

CASTILLA Y LEON

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

1998

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Convencional