



# TRESCUESTAS

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

## ELABORACIÓN

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.

## 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 LEÓN

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

1998

**VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Convencional