



TRIDENTE - MALVASÍA CENTENARIA

Varietats	100% Malvasia Castellana
Maridatge	Acompanya perfectament amb aperitius, arrossos, peix, marisc, diferents tipus d'amanides i pastes, carns blanques, formatges frescos i suaus
Criança	La meitat d'aquest vi va ser fermentat en bótes franceses on posteriorment va romandre 6 mesos
Anyada	2021
Grau alcohòlic	14%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Convencional
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Aquest vi va ser elaborat amb raïms de la varietat Malvasia Castellana, procedents de ceps plantats en got l'any 1920, sobre sòls sorrencs al paratge conegut com El Carrueco als voltants del nostre celler. Finalment es realitza un cupatge entre les dues vinificacions.

NOTA DE CATA

Color palla brillant, amb presència d'aromes d'ametlles i nous seques, flors blanques, pell de préssec amb predomini de notes minerals i futes com la poma Golden i el codony madur. notes a nèctar de poma i pera.

RECONeixEMENTS

92 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Acompanya perfectament amb aperitius, arrossos, peix, marisc, diferents tipus d'amanides i pastes, carns blanques, formatges frescos i suaus

BODEGAS TRIDENTE

Bodegas Tridente va ser fundat el 2008 a Vilanova de Campeán (Zamora). Tridente és un celler de dimensions reduïdes pensat per a l'elaboració de vins negres dels raïms autòctons d'Ull de Llebre (Tinta de Toro), Prieto Picudo i Mencía.

POBLACIÓ

Villanueva del Campeán, Zamora

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Ecològic

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

V.T. Castilla y León

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

CASTILLA Y LEON

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2008

VITICULTURA

Ecològica