



TRIDENTE - MALVASÍA CENTENARIA

producto.variedad desText	100% Malvasía Castellana
producto.maridaje	Acompaña perfectamente con aperitivos, arroces, pescados, mariscos, diferentes tipos de ensaladas y pastas, carnes blancas, quesos frescos y suaves
producto.crianza	La mitad de este vino fue fermentado en barricas francesas donde posteriormente permaneció 6 meses
producto.anyada	2021
producto.gradoAlcoholico	14%
producto.temperaturaDeServicio	10-12 °C
producto.viticultura	Convencional
producto.formato	75 cl.
producto.filosofiaDeElaboracion	Ecológico, Convencional
producto.momentoConsumo	Amb amics, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

Este vino fue elaborado con uvas de la variedad Malvasía Castellana, procedentes de cepas plantadas en vaso en el año 1920, sobre suelos arenosos en el paraje conocido como El Carrueco en los alrededores de nuestra bodega. La mitad de este vino fue fermentado en barricas francesas donde posteriormente permaneció 6 meses, otra parte fermentó en un depósito pequeño de acero inoxidable madurando sobre sus lías finas durante esos 6 meses. Finalmente se realiza un coupage entre ambas vinificaciones.

PRODUCTO.NOTADECATA

Color pajizo brillante, con presencia de aromas de almendras y nueces secas, flores blancas, piel de melocotón con predominio de notas minerales y futas como la manzana Golden y el membrillo maduro. Es sabroso y con toques salinos característicos del terreno del que proceden las uvas. Con buen balance en boca con matices florales sobre un final largo y suavemente especiado que deja notas a néctar de manzana y pera.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

92 puntos Guía Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

Acompaña perfectamente con aperitivos, arroces, pescados, mariscos, diferentes tipos de ensaladas y pastas, carnes blancas, quesos frescos y suaves

BODEGA.DENOMINACION

V.T. Castilla y León

BODEGA.REGION

CASTILLA Y LEÓN

BODEGA.ANYOCREACION

2008

BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION

Ecológico

BODEGA.VINEDOPROPIO

Yes

BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD

Yes

BODEGA.VITICULTURA

Ecológica