



# TRIDENTE - MALVASÍA CENTENARIA

|                                 |   |
|---------------------------------|---|
| <b>Variedades</b>               | 100% Malvasía Castellana  |
| <b>Maridaje</b>                 | Acompaña perfectamente con aperitivos, arroces, pescados, mariscos, diferentes tipos de ensaladas y pastas, carnes blancas, quesos frescos y suaves |
| <b>Crianza</b>                  | La mitad de este vino fue fermentado en barricas francesas donde posteriormente permaneció 6 meses  |
| <b>Añada</b>                    | 2021  |
| <b>Grado alcohólico</b>         | 14%   |
| <b>Temperatura de servicio</b>  | 10-12 °C  |
| <b>Viticultura</b>              | Convencional  |
| <b>Formato</b>                  | 75 cl.  |
| <b>Filosofía de elaboración</b> | Ecológico, Convencional   |
| <b>Momento de consumo</b>       | Con amigos, Sin prisas, Gourmet   |

## ELABORACIÓN

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.

## NOTA DE CATA

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.

## RECONOCIMIENTOS

92 puntos Guía Peñín

---

## MARIDAJE

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

---

## BODEGAS TRIDENTE

Bodegas Tridente fue fundada en 2008 en Villanueva de Campeán (Zamora). Tridente es una bodega de dimensiones reducidas pensada para la elaboración de vinos tintos de las uvas autóctonas de Tempranillo (Tinta de Toro), Prieto Picudo y Mencía.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN**  
V.T. Castilla y León

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**  
Ecológico

**REGIÓN**  
CASTILLA Y LEON

**VIÑEDO PROPIO**  
Si

**AÑO DE CREACIÓN**  
2008

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**  
Si

**VITICULTURA**  
Ecológica