iguazú
VINS AL MAJOR



TRIDENTE - TEMPRANILLO

Varietats	100% Ull de llebre
Maridatge	Recomanat amb arrossos amb carn de caça, aus, estofats, formatges curats, carns vermelles i blanques a la graella, bolets.
Criança	El vi roman 15 mesos en bótes de roure francès.
Anyada	2022
Grau alcohòlic	15%
Temperatura de servei	16-18 ºC
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofía d'elaboració	Ecològic, Convencional
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Els raïms de Ull de Llebre provenen de vinyes molt velles d'una mitjana d'edat de 80 anys a les zones de Villanueva de Campeán i El Pego, a la província de Zamora.

NOTA DE CATA

De color cirera picota intens amb vora granat ofereix unes intenses i complexes aromes de fruita negra i toc de melmelada de poma, cacau i espècies. A la boca, amb important presència de la fruita negra, és potent i complex, amb notes de torrefacte i cacau, llaminer, amb volum i tanins molt arrodonits per la llarga criança ens delecta amb un llarg i sedós final de boca.

RECONEIXEMENTS

93 punts Guia Peñín

MARIDATGE

Recomanat amb arrossos amb carn de caça, aus, estofats, formatges curats, carns vermelles i blanques a la graella, bolets.

iguazú
VINS AL MAJOR

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
V.T. Castilla y León

REGIÓ
CASTILLA Y LEON

ANY DE CREACIÓ
2008

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Ecològic

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Ecològica