iguazú
VINS AL MAJOR



TRIDENTE - TEMPRANILLO

Variedades	100% Tempranillo
Maridaje	Recomendado con arroces con carne de caza, aves, estofados, quesos curados, carnes rojas y blancas a la parrilla, setas.
Crianza	El vino permanece 15 meses en barricas de roble francés.
Añada	2022
Grado alcohólico	15%
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Ecológico, Convencional
Momento de consumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

ELABORACIÓN

Las uvas de Tempranillo provienen de viñedos muy viejos de una media de edad de 80 años en las zonas de Villanueva de Campeán y El Pego, en la provincia de Zamora. Estos viñedos están plantados sobre un suelo de grava bajo una base arenosa. Fermentación alcohólica en depósitos pequeños de acero inoxidable a temperatura controlada

NOTA DE CATA

De color cereza picota intenso con borde granate ofrece unos intensos y complejos aromas a fruta negra y toque de mermelada de manzana, cacao y especias. En boca, con importante presencia de la fruta negra, es potente y complejo, con notas de torrefacto y cacao, goloso, con volumen y taninos muy redondeados por la larga crianza nos deleita con un largo y sedoso final de boca.

RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guía Peñín

MARIDAJE

Recomendado con arroces con carne de caza, aves, estofados, quesos curados, carnes rojas y blancas a la parrilla, setas.

iguazú
VINS AL MAJOR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
V.T. Castilla y León

REGIÓN
CASTILLA Y LEON

AÑO DE CREACIÓN
2008

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

VIÑEDO PROPIO
Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Yes

VITICULTURA
Ecológica