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	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, 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

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

REGIÓN
CASTILLA Y LEON

AÑO DE CREACIÓN
2008

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Ecológico

VIÑEDO PROPIO
Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Ecológica