



TRIDENTE - TEMPRANILLO

producto.variedad 100% Tempranillo
desTexto

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

producto.crianza El vino permanece 15 meses en barricas de roble francés.

producto.anyada 2021

producto.gradoAlcoholico 15%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Ecológica

producto.formato 75 cl.

producto.filosofiaDeElaboracion Ecológico, Convencional

producto.momentoConsumo Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

PRODUCTO.ELABORACION

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

PRODUCTO.NOTADECATA

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.

PRODUCTO.RECONOCIMIENTOS

93 puntos Guía Peñín

PRODUCTO.MARIDAJE

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

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