



TRES matas Reserva 2021

"La dedicación hecha calidad"

ELABORACIÓN

Vestimos de Negro y Oro al vino mas elegante de la bodega. Este vino ha sido elaborado con la variedad Tinta del País de las mejores uvas de nuestros mejores viñedos, permaneciendo al menos 26 meses en barricas de Roble Francés. Un vino de complejidad estructural muy elegante. Edición limitada: 2800 botellas.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

AÑADA: Excelente

FECHA DE VENDIMIA: 04 de octubre

VARIEDAD: 100% Tempranillo

LOCALIDAD: Quintanilla de Onésimo.

VIÑEDO: Es una selección de las mejores parcelas. Con una producción media de 3.000 kg/ha y un tipo de suelo calcáreo y arenoso.

F. MALOLÁCTICA: 30 días en barrica nueva de roble francés.

CRIANZA: Al menos 26 meses de barrica nueva de roble francés.

ENÓLOGO: Rubén Iglesias (Propietario-Gerente)

ANÁLISIS DE CATA

Rojo intenso y brillante casi opaco. Aromas complejos y minerales con una fruta muy madura con notas tostadas aportadas por la crianza en barrica. La entrada en boca es suave, abriendo paso a una estructura intensa y a unos taninos dulces. Final largo y persistente, manteniendo una fruta negra y madura. Vino con una gran estructura, con potencial de envejecimiento.

RECONOCIMIENTOS



MEDALLA DE PLATA 2023, MUNDUS VINI 2023



ZARCILLO DE PLATA 2021, PREMIOS ZARCILLO



MEDALLA DE ORO, MUNDUS VINI 2021

