

TresMatas Reserva 2016

"La dedicación hecha calidad"



ELABORACIÓN

Vestimos de Negro y Oro al vino mas elegante de la bodega. Elaborado con viñas de más de 45 años y una crianza de 26 meses en barrica nueva de roble francés. Un vino de complejidad estructural muy elegante.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

AÑADA: Muy Buena

FECHA DE VENDIMIA: 04 de octubre

VARIEDAD: 100% Tempranillo

LOCALIDAD: Quintanilla de Onésimo.

VIÑEDO: Viñedos con edades superiores a los 40 años. Con una producción media de 3.000 kg/ha y un tipo de suelo arcilloso, calcáreo y arenoso.

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

CRIANZA: 26 meses de barrica nueva de roble francés.

ENÓLOGO: Rubén Iglesias (Propietario-Gerente)

ANÁLISIS DE CATA

Presenta un COLOR rojo cereza, intenso vivo y muy cubierto.

En NARIZ tendremos una entrada muy intensa y compleja, con notas acarameladas, chocolates, tofes, tostados, y un gran recuerdo a turrón.

Presenta una gama de especias, nuez, almendra, clavo y con unos tonos balsámicos, frutas sobre maduras, un gran bouquet.

En BOCA, catamos un vino muy goloso, redondo y estructurado, de entrada muy suave, muy persistente y con un postgusto largo y agradable. En retronalosal recordamos a tofes, tostados ,chocolate, etc.

RECONOCIMIENTOS



ZARCILLO DE PLATA 2021,
PREMIOS ZARCILLO



MEDALLA DE ORO,
MUNDUS VINI 2021



MEJOR RESERVA,
PREMIOS ENVERO 2017