

RIVIERA

Wines & Spirits

TresMatas VENDIMIA SELECCIONADA

Elaboración

Se fermenta el vino con sus propios hollejos durante 15 días a 28°C, con una pre-maceración en frío de 4 días. Una vez hecho el descubado, se realiza la fermentación maloláctica durante un mes en barrica nueva de roble francés. El proceso de envejecimiento se realiza en roble francés nuevo con un mínimo de 24 meses. Son barricas de grano extra fino elaboradas con robles procedentes de los robledales de Tronçais.



España.

PAÍS

Ribera del Duero.

D.O

Excelente.

AÑADA

04 de octubre.

FECHA DE VENDIMIA

100% Tempranillo.

VARIEDAD

Quintanilla de Onésimo

LOCALIDAD

Viñedos en vaso de más de 55 años.

Con una producción media de 2,500 kg/ha y un tipo de suelo calcáreo y arenoso.

VIÑEDO

30 días en barrica nueva de roble francés.

F. MALOLÁCTICA

Al menos 24 meses de barrica nueva de roble francés.

CRIANZA

Rubén Iglesias (Propietario-Gerente).

ENÓLOGO

Vista: Presenta un color rojo cereza granate muy cubierto con gran capa.

Nariz: Tenemos un aroma intenso y con gran complejidad, fruta madura con notas acarameladas, tofes, tostados, elegante y especiado (nuez y almendra).

Boca: En boca, catamos tanino muy goloso, muy estructurado y carnoso, muy persistente, en retronasal gran complejidad de aromas.

NOTA DE CATA

PREMIOS Y RECONOCIMIENTOS

Medalla de Oro Bacchus 2022.

Medalla de Oro Concours Mondial de Bruxelles 2021.

Mejor Ribera en Alta Expresión, Premios Envero 2014.