

**TIPO**

Tinto Joven con 6 meses de Crianza en barricas de roble francés.

VARIETADES UVAS

Tempranillo.

VINIFICACIÓN

Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 15 días aprox. a una temperatura de 25° C. Fermentación maloláctica en depósito y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 6 meses.

NOTAS DE CATA

De color cereza picota ofrece interesantes y agradables aromas de fruta madura, con presencia de noble madera, cacao y especias. En boca es complejo, goloso y equilibrado, con notas de torrefacto y minerales, con volumen y taninos muy redondeados nos deleita con un largo y sabroso final de boca.

MARIDAJE

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

CONSERVACIÓN Y CONSUMO

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 15°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

Grado Alcohólico: 15% Vol.

750 ml.

Contiene Sulfitos.

Este producto no está recomendado para determinados grupos de riesgo como pueden ser niños, mujeres embarazadas y personas alérgicas a los sulfitos.

**PRODUCER**

Bodegas TRIDENTE

REGION

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

COUNTRY

SPAIN

TYPE OF WINE

Aged red.

VARIETY

Tempranillo

AGING

6 months in French oak barrels.

The vineyards of Tempranillo planted on sandy soils in the traditional “vaso” system are located in the areas of El Pego and Villanueva de Campean within the province of Zamora, the hand-picked grapes are fermented in stainless steel tanks ageing for at least 6 months in French oak barrels.

Very deep red cherry colour. Rich and muscular, with exotic roasted spice and blueberry confiture notes followed by racy graphite and espresso. The ripe finish of chocolate and spice is well-proportioned.

FOOD PAIRINGS

Rice, pasta, (noodles, spaghetti, macaroni), vegetables, mushroom, stewed meat, sausage, pork, roast meat, red and/or white meat with sauces, grilled meat, short or medium cured cheeses.

SERVICE TEMPERATURE

14 - 16 °C

Alcoholic degree: 15% Vol.

750 ml.

Contains sulphites.

Consumption of this product during childhood, pregnancy and in case of any sulphite allergy may cause serious damage to health.