

**TIPO**

Tinto Joven con madera.

**VARIEDADES UVAS**

Tempranillo.

**VINIFICACIÓN**

Las uvas de Tempranillo procedentes de viñedos plantados en suelos arenosos fueron recogidas a mano y fermentadas en depósitos de acero inoxidable durante 15 días a temperaturas inferiores a 27°C. Una pequeña parte del vino permaneció durante unos 12 meses en barricas de roble francés mayoritariamente y en un pequeño porcentaje de roble americano.

**NOTAS DE CATA**

El vino de color púrpura intenso, explosivo en la nariz con una mezcla de frutas rojas y negras maduras, muy especiado con notas a cedro. Un vino increíble que posee una fruta fantástica, excelente intensidad en el paladar y taninos maduros.

**MARIDAJE**

Ideal para acompañar quesos de mediana y larga curación, pastas, embutidos, carnes rojas a la brasa, pollo y pavo a la plancha, estofados y guisados.

**CONSERVACIÓN Y CONSUMO**

La temperatura adecuada de conservación y consumo para disfrutar plenamente de este vino debe estar en torno a los 14-16°C. Es importante que la temperatura sea constante, evitando saltos térmicos que influyan negativamente en la calidad.

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 LEON

**COUNTRY**

SPAIN

**TYPE OF WINE**

Young red

**VARIETIES**

Tempranillo

The grapes of Tempranillo planted on sandy soils in the traditional “vaso” system were hand-harvested and fermented in stainless steel tanks for 15 days at temperatures below 27°C/80°F , a small proportion of the wine was aged for 12 months mainly in French oak barrels and also American oak.

The wine shows a deep purple colour, explosive in the nose featuring a mix of crushed red and black fruits, sweet spice tinged with cedar. An incredible value, possessing fantastic fruit, excellent mid-palate depth and ripe tannins.

**Food pairings:**

Medium and long cured cheeses, pasta bakes, spicy sausage dishes, grilled steaks, roast chicken and roast duck, braised beef and wintry casseroles.

**Service Temperature:** 14-16°C

750 ml.

Contains sulphites.

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