Entresuelos



Bodegas Tridente
V.T. Castilla y León



TIPO
Tinto envejecido 9 meses en barricas.

VARIEDADES UVAS
Tempranillo

VINIFICACIÓN
Maceración-fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de controlada. Fermentación maloláctica en depósito y posterior permanencia en barricas de roble francés durante 9 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, fresco, goloso y equilibrado, con notas minerales y tostados, con volumen y taninos muy redondeados nos deleita con un largo y sabroso final de boca en el que no se pierde el protagonismo de la fruta.

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

CONSERVACIÓN
Se recomienda el almacenamiento del vino en lugares desprovistos de olores, con una temperatura no superior a los 18 °C y una humedad controlada.

CONSUMO
Para disfrutar plenamente este vino, la temperatura debe estar entre los 15 °C y 18 °C.

Agricultura UE

VEGAN

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Escanear para información nutricional y lista de ingredientes:

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.
Producto apto para veganos

Se recomienda el uso moderado de este producto.