



TR3SMANO LAGAR DE PROVENTUS D.O.C. DOURO, PORTUGAL.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco

Variedad: 100% Albariño.

Alcohol: 14,5%

Vinificación: Fermentación parcial en barricas.

Crianza sobre sus lías durante 6 meses.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 5 a 7 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas.



Alta concentración aromática, principalmente de cítricos y flor de azahar.



En boca es fresco y untuoso con muy buena acidez.



Se recomienda acompañar con Pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.

TR3SMANO.

La Bodega

Tr3smano hace permanente referencia al número inicial de soñadores que dieron origen a este vino: tres. También indica la expresión del antiguo castellano —“trasmano” o “desmano”— para identificar aquello que no está al alcance de la mano sino un poco más atrás, que está fuera del camino; todo lo que no es fácil de encontrar y conseguir, como lo es hacer un buen vino. Para Tr3smano, el vino se hace en la viña. A continuación, innovación y tradición se unen para conseguir que cada botella sea una pequeña obra de arte.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com