



TR3SMANO PROVENTUS ROSADO ICE
D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Variedad: 100% Tempranillo.

Alcohol: 13,0%

Vinificación: Una vez en la bodega la uva, se elabora por el método de sangrado, con una maceración corta de 24 horas. De ahí, pasa a una fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a muy baja temperatura para conseguir retener en el vino todos sus aromas y sabores a fruta.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Presenta un color rosa fresa intenso, de capa media alta. Matices violáceos que denotan su juventud. Aspecto limpio y brillante.



Aromas a frutos rojos dulces, frambuesa con un matiz goloso que recuerda a las piruletas de fresa. Es un vino muy frutal.



Es un vino redondo y equilibrado, con una acidez perfecta que aporta frescura y compensa su dulzor. Entrada golosa. Inunda la boca golosinas de fruta roja fresca.



Ideal con snacks, aperitivos, ceviche, pescado y arroces.

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