



TR3SMANO PROVENTUS

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del País).

Alcohol: 14,5%

Reposo: en barricas de roble francés de madera nueva, con fermentación maloláctica y envejecido durante 14 meses.

Capacidad de Guarda: 7 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Intensidad de color alta. Tono rojo picota.



En nariz presenta unos intensos aromas de frutas rojas con notas tostadas y especias (pimienta).



En boca, es un vino sabroso y sedoso que en el que se funden los toques frescos de la fruta con los tostados de una madera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros y redondeados. Buena acidez y persistente en boca.



Marida perfectamente con Jamón Ibérico y quesos curados. Con platos principales con cordero, caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.

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