



TR3SMANO T^m

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Variedad: 100% Tempranillo (Tinta del País, viñedos de más de 100 años de antigüedad).

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 20 meses de crianza en barrica de roble francés nuevo.

Seleccionadas tan sólo 24 barricas de calidad excepcional por parte de Fernando Remírez y Pedro Aibar, para su embotellado.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C Recomendable decantar.

NOTAS DEL SOMMELIER



Con una muy alta intensidad de color en tonos púrpura.



En nariz destaca una gran concentración y complejidad aromática con notas de fruta roja muy madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té y café.



En boca es estructurado, complejo, sedoso y de prolongada persistencia. Es un vino para la sobremesa, dejando que evolucione paciente en su copa.



Marida perfectamente con queso curado de oveja o 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