

# TR3SMANO.



**Presentación Bodega**



# TR3SMANO.

## Origen, autenticidad, dedicación y vanguardia

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.

## Concepto y arquitectura

El concepto de la bodega, creado por el estudio de arquitectos Konkrit Blu, busca la integración del edificio en el paisaje minimizando el impacto visual y respetando el medio ambiente.

La estrategia del proyecto se basó en aprovechar el desnivel de la parcela para enterrar parcialmente el edificio: al norte, las cinco puertas de vendimia conectan el campo con la sala de elaboración y actúan de puntos de vertido de uva por gravedad, como se realizaba antaño.

El uso de la gravedad favorece tanto la calidad del producto final como la optimización energética.

La luz es el otro elemento esencial en este proyecto: luz en mayor o menor incidencia sobre la masa y el espacio. Así, en la sala de maduración donde duermen las barricas, enterradas en silencio, la entrada de luz es mínima e indirecta, en contraposición a la sala de elaboración, bañada por la luz.

En esta arquitectura, el material escogido, hormigón — o cemento — in situ, representa el material total, que aporta continuidad a la tierra a partir de la tierra, actuando al mismo tiempo como aislante térmico, lo que permite reducir el uso de climatización y ventilación forzada.

Por otro lado, la incidencia solar se controla mediante un sistema de láminas horizontales de aluminio a lo largo del muro cortina.

De esta manera, la ergonomía de la bodega con sus dos caras alargadas presenta ventajas funcionales con buenas condiciones lumínicas, ventilación natural, máximo aislamiento térmico — en salas de elaboración, crianza y maduración — y conexión entre sus espacios interiores.



## LAGAR DE PROVENTUS

D.O.C. DOURO, PORTUGAL.

— \* —

**Variedad:** 100% Albariño.

**Vinificación:** Fermentación parcial en barricas. Crianza sobre sus lías durante 6 meses.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 5 a 7º 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.

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



## PROVENTUS ROSADO ICE

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

— \* —

**Variedad:** 100% Tempranillo.

**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.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 6 a 8º 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.

**Maridaje:** Ideal con snacks, aperitivos, ceviche, pescado y arroces.



**PROVENTUS**  
D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.



**Variedad:** 100% Tempranillo (Tinta del País).

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

**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.

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



**TR3SMANO**  
D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.



**Variedad:** 100% Tempranillo  
(Tinta del País, viñedos de entre 35 y 80 años de antigüedad).

**Reposo:** 16 meses de crianza en barrica de roble francés nuevo.

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18° C

**Notas del Sommelier:** Con una alta intensidad de color en tonos rojo cereza. En nariz sorprende la aromaticidad y frescura de los tonos de flor azul, sobre los de fruta roja madura y sutiles notas de tostados, ahumados, té, café y especias. En boca es carnoso y fresco, con complejidad y potencia, pero fino y elegante. La estructura tánica es sedosa y está en perfecto equilibrio con la acidez y el alcohol. La persistencia en boca es prolongada.

**Maridaje:** Marida perfectamente con aperitivos con jamón ibérico o queso curado de oveja. Con platos principales de cordero, carne de caza o carne roja. Con postres de chocolate negro.



**T<sup>m</sup>**  
D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

**Variedad:** 100% Tempranillo

(Tinta del País, viñedos de más de 100 años de antigüedad).

**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 Albar, para su embotellado.

**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.

**Maridaje:** Marida perfectamente con queso curado de oveja o postres de chocolate negro.



