

# TRES CUES -TAS



DENOMINACIÓN DE ORIGEN  
CIGALES

VARIETADES  
100% Tinta del País (Tempranillo)

TIPO  
Vino tinto envejecido seis meses en barricas de roble francés, sus uvas proceden de un viñedo situado en el pago de Tres Cuestas en Mucientes.

Podemos hablar de un vino de parcela, la uva solamente procede de este viñedo, un viñedo con 40 años de antigüedad situado a una altitud de 780m sobre el nivel del mar, cuyos suelos están compuestos de arcilla formada por granos finos pardos rojizos que retienen el agua aportando estructura y carácter al vino.

ELABORACIÓN  
Tiene una elaboración tradicional con una maceración de 14 días. Maloláctica en depósito y una crianza en barrica de uno y dos vinos durante 6 meses. Maduración en botella de al menos 12 meses.

NOTAS DE CATA

- A la vista es de color rojo granate intenso de capa alta.
- En nariz de alta intensidad aromática, nos encontramos aromas a frutos rojos, regaliz y hierbas silvestres; aparecen notas tostadas y especiadas.
- En boca es un vino sabroso e intenso, con carácter pero con un tanino elegante y fino, de larga persistencia.

Temperatura de servicio: 16°C

DATOS COMERCIALES  
Botella de 75 cl, en cajas de 6 botellas.

