



Proventus

TR 3 MANO.

Crianza

ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: 100% Tinta del País

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Vendimia a mano en cajas pequeñas. Selección meticulosa de las uvas en la mesa de recepción. Llenado de barricas en noviembre de 2018. Estabilización natural del vino exclusivamente a partir de trasiegos y exposición al frío del entorno. Embotellado en Febrero de 2020.

CATA:

COLOR: Intensidad de color alta. Tono rojo picota.

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

SABOR: En boca, es un vino sabroso y sedoso en el que se funden los toques frescos de la fruta con los tostados de una manera impecable. Estructura y equilibrio adecuados. Mostrando taninos maduros 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.