



Español

Tempranillo

9 meses en barrica de roble

Tinto joven madurado en barrica.

D.O.: Ribera del Duero.

Tempranillo 100%. D.O. Ribera de Duero. 9 meses en Barrica de roble francés y americano.

Fase Visual

Limpio y brillante, color rojo picota intenso con irisaciones purpúreas.

Fase Olfativa

Se percibe una complejidad aromática profunda, destacan aromas varietales de frutos negros del bosque como las moras y los arándanos, de frutos rojos como grosellas, además de finas notas florales (rosa roja y violeta); todos éstos, junto a los aromas lácteos de la fermentación, aparecen sobre un fondo de vainilla, aromas especiados (pimienta) y tostados, quedando perfectamente ensamblados.

Fase Gustativa

Resulta sabroso y agradable al paladar. Dotado de una buena estructura tánica, se mantienen los aromas en el paso de boca y se percibe la armonía entre la fruta y la madera, para culminar con un final elegante.

Maridaje

Todo tipo de carnes, arroces y pasta.

Tª servicio: 16°C



Bodega Tres Pilares

C/ Rancho, 3 - 47491 - La Seca, Valladolid, España | bodega3pilares.com | directorcomercial3p@gmail.com

+34 983 816 682 | +34 636 681 400