



TRES PILARES

Un viaje a través del verdejo

Español

100% Verdejo

A partir de uvas seleccionadas de la variedad Verdejo procedentes de las mejores parcelas de la bodega, incluidas en la Denominación de Origen Rueda, se elabora Tres Pilares, siguiendo la tradición familiar transmitida durante generaciones, y que es nuestra filosofía de vida.

Fase Visual

Es un vino blanco, que se muestra a la vista limpio y brillante, de un color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Fase Olfativa

De una intensidad media-alta en nariz, con un amplio espectro de aromas: fruta madura de pelo (melocotón y albaricoque), recuerdos cítricos (pomelo, cáscara de naranja...) y finos matices de hierbas balsámicas. Posee un fondo mineral muy interesante; muy complejo.

Fase Gustativa

En boca presenta una entrada agradable y cálida; es redondo y untuoso a la par que posee una buena acidez que potencia los aromas varietales anisados y un recuerdo cítrico a naranja dulce. De largo final con un toque goloso donde de nuevo aparecen las notas de albaricoque.



Bodega Tres Pilares

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

+34 983 816 682 | +34 636 681 400