



Bodega Tres Pilares

Tres Pilares

VERDEJO

Fermentado en barrica

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

Limpio y brillante, con tono dorado intenso.

FASE OLFATIVA

Destacan sus aromas a frutas tropicales, especias, cedro y canela.

FASE GUSTATIVA

Su paso en boca es suave, cremoso y anisado. Retrogusto largo con recuerdo a clavo, canela y gengibre. El resultado es un vino bien estructurado, muy equilibrado entre fruta y madera, con una acidez extraordinaria que alarga la persistencia en boca.

MARIDAJE

Combina perfectamente con pescados, carnes rojas, quesos y arroces.



Bodega Tres Pilares

C/ Rancho, 3 - 47491 - La Seca, Valladolid, España

bodega3pilares.com

info@bodega3pilares.com

+34 983 816 682 / +34 626 762 431