



TRES PILARES

Un viaje hacia la verdad



100%

Verdejo

A partir de uvas seleccionadas de la variedad Verdejo, procedentes de las mejores parcelas de la bodega enclavadas en la D.O. Rueda, se elabora Tres Pilares Verdejo. Un vino elaborado siguiendo la tradición familiar transmitida durante generaciones. Una tradición 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.

Maridaje

Es un vino ideal para acompañar con aperitivos, como quesos y ahumados, así como platos de pescado, mariscos, pastas, arroces y carnes blancas.

TRES PILARES

Un viaje hacia la verdad



Bodega Tres Pilares

C/ Rancho, 3 - 47491 - La Seca, Valladolid, España | bodegatrespilares.com | directorcomercial3p@gmail.com
+34 983 816 682 | +34 636 681 400