

3
ELE
MN
TOS



3ELEMENTOS

- Variedad de uva **Tempranillo** procedente de viñedos viejos, cultivados en suelos arenosos a gran altitud.
- Elaboración **Fermentación espontánea** a baja temperatura con maceraciones suaves.
- Crianza **Sobre lías, en barricas de 500 litros. Tiempo total de crianza en bodega 12 meses.**

Añada 2014

Nota de Cata

Color picota de gama media. **Nariz** muy aromática, gran presencia frutal que se combina con especiados, balsámicos y un fondo torrefacto muy bien integrado. En **boca** presenta una acidez bien equilibrada que le proporciona increíble frescura. Su paso por boca es redondo, fluido y untuoso. Posee una persistencia larga y finaliza con una marcada sensación frutal.

Se caracteriza por el **equilibrio**, la **frescura**, la **fruta** y la **elegancia**.

Ideal para acompañar entrantes o platos no demasiado especiados, arroces, pastas y carnes suaves.

Graduación alcohólica 14,9% vol.

Bodega:

C/ Cº Cogeces, s/n
47350 Quintanilla de Onésimo
Valladolid-Spain

**3ELEMENTOS
VIÑEDOS Y BODEGA, SL**
Tlf: +34 647 252 693
info@3elementos.es
Ribera del Duero