



VÓRTICE

Variedad de uva **Tempranillo** procedente de una única parcela de 67 años. Producción ecológica.

Elaboración **Fermentación espontánea** en barrica abierta de 500L

Crianza **Sobre lías, en barricas de 500 litros de roble francés.** Tiempo total de crianza en barrica 20 meses.

Añada 2015

Nota de Cata

Color picota de gama media. **Nariz** potente y envolvente. Gran variedad de matices en equilibrio que impiden destacar uno solo. Elegante, especiado, balsámico y respetuoso con la Tempranillo que siempre aparece integrada. En **boca** presenta volumen que se reparte por toda la boca dando una sensación de taninos realmente redondos, de paso suave, que se contraponen con un largo final lleno de capas de sabores, con la fruta negra como nexo de unión.

La **elegancia** y la **redondez** lo definen dentro del mundo de las Tempranillos.

Es un vino que evoluciona una vez abierto y te sorprende en cada copa.

Es un vino para abrir sin prisas y disfrutar.

Graduación alcohólica 15,00% vol.

3ELEMENTOS

Bodega:

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

VIÑEDOS Y BODEGA, SL

Tlf: +34 647 252 693
info@3elementos.es
Ribera del Duero