



Tresaras

BODEGAS CADARSO CIORDIA

CRIANZA

Variedad

Tempranillo.

Descripción

Despalillado, encubado y fermentación en depósitos de acero inoxidable. Largas maceraciones para extraer al fruto todo su potencial. Envejecimiento en barricas de roble americano de 225 litros de capacidad, durante aproximadamente dieciocho meses, para pulir y redondear las características del vino conjuntando la fruta con el tanino de la barrica y, se complementa con una estancia en botella de aproximadamente 12 meses. Estabilización natural.

De este producto se elaboran unas 60.000 botellas al año.

Ficha de cata

- **Color:**

Se presenta limpio y brillante, con capa media alta y tonos rojo rubí.

- **Nariz:**

El primer golpe es cerrado, necesita unos minutos para mostrar unas confituras de frutos rojos, se perciben notas de cacao y vainilla.

- **Boca:**

Tanino bien madurado da estructura y presencia, el cacao vuelve a estar presente así como unas notas de sobre-maduración. Los matices alcohólicos le dan calidez y un largo retrogusto.

- **Nota:**

Este vino se recomienda tomarlo entre 14 y 16° C. Acompaña perfectamente carnes rojas y estofados, asimismo es un buen compañero de tertulias.