



Tresaras

BODEGAS CADARSO CIORDIA

TINTO RESERVA

Variedad

Tempranillo y graciano.

Descripción

Exhaustiva selección de los vinos con más estructura, lo que va a permitir un periodo más largo de crianza. Envejecimiento en barricas de roble americano de 225 litros durante dieciocho meses, para pulir y redondear las características del vino, completando esta crianza con otros 18 meses en botella, donde sigue evolucionando el vino en un ambiente reductor hasta conseguir su plenitud.

Ficha de cata

- **Color:**

Vino limpio y brillante, de capa media alta y de tonalidad rojo rubí.

- **Nariz:**

La primera entrada presenta una ligera reducción, la vainilla y los toffés marcan el inicio aromático, con un poco de oxígeno salen matices de confituras de frutos rojos, cacaos y recuerdos de tabaco, cálido y largo.

- **Boca:**

Entrada contundente pero elegante, vino sedoso con paso pleno en todas las fases. Muestra frutos rojos con ligera sobremaduración, combinados con dulzonas vainillas, el retrogusto es cálido intenso y largo.

- **Nota:**

Se recomienda tomar este vino entre 15 y 17 °C de temperatura. Acompaña perfectamente platos de carnes rojas, tanto asadas como en guisos, al igual que, elegantemente, animadas tertulias.

