

## TRES JULIAS ECOLÓGICO 2019

### **\_ficha técnica:**

Tras una cuidadosa vendimia manual, toda la uva entra en la bodega por un método de gravedad para cuidar su calidad. La fermentación alcohólica y maloláctica, totalmente controladas, transcurren en depósitos de acero.

El vino realiza una crianza en roble francés durante 10 meses, proporcionándole una correcta oxigenación y mínimos trasiegos hasta su embotellado, confirmando así su equilibrio con la madera, que le confiere su propio carácter.

**\_color:** Color cereza intenso con ribete violáceo.

**\_aroma:** En nariz es un vino expresivo y frutal. Resalta la fruta roja madura, ciruelas, cerezas, fresas y grosellas, con un fondo floral de violetas. Tras una leve aireación en la propia copa, aparecen los aromas de especias que nos han aportado la excelente madera donde se ha criado: clavo, canela y un lejano recuerdo de tabaco y toffee.

**\_gusto:** En la boca es un vino redondo y cremoso. Sus meses de crianza hacen que sus taninos dulces plenos de madurez den sensaciones aterciopeladas.

Es un vino con agradables sensaciones frutales y especiadas, que deleitan nuestros sentidos. Su persistencia es notoria y su postgusto es largo e intenso.

**\_maridaje:** Perfecto acompañando a carnes rojas, embutidos ibéricos, quesos curados y platos de caza.

**\_uva:** 100% Tinta de Toro ecológica

**\_crianza:** 10 meses en bodega de roble francés.

**\_grado:** 14,5 % VOL. ALC.

**\_temperatura de consumo:** 12° - 14° C

**\_botella:** Borgoña 750 ml

**\_corcho:** Natural 45 mm

