

3 tres Ases

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



3 Ases Joven Roble 2010

FASE VISUAL Capa alta, limpio y brillante, gran viveza de colores violetas y morados, con reflejos azulados en capa fina que denotan su juventud y estructura.

FASE OLFATIVA Primera impresión afrutado con una intensidad alta, olor a uva (mora), a fruta negra, para ir poco a poco saliendo tonos suaves a ahumados, torrefactos, cacao, ligeramente a regaliz negro, sin saturar el olfato.

FASE GUSTATIVA En boca se confirma la primera impresión en nariz, mucha fruta y después de fruta le acompaña la madera de roble francés perfectamente integrada, con una tanicidad media, resultando redondo, untuoso en boca y dejando una agradable persistencia a fruta a madera con tostado suave.

Recomendaciones de servicio: Se recomienda abrir 20 minutos antes de servir.

Varietal: 100% Tempranillo, seleccionado de 27 has. de viñedo propio, vendimia manual.
Añada: 2010
Mención Geográfica: D.O. Ribera del Duero.
Crianza: 6 meses en barricas de roble francés.
Formato: Botella bordelesa de 75 cl.

VISUAL PHASE Upper layer, clean and bright, great vividness of violet and purple, with bluish reflections in thin layer, showing its youth and structure.

NOSE PHASE First impressions fruity with a high intensity, the smell of grape, black fruit (blackberry), to go slowly out soft tones to smoky, roasted coffee, cocoa, lightly black licorice, without overwhelming the smell.

TASTE PHASE The palate confirms the first impression on the nose, lots of fruit and fruit after accompanying the French oak well integrated tannins with a medium, resulting in round, unctuous in the mouth and leaving a nice persistence of fruit and toasted soft wood.

Service Recommendations: We recommend open 20 minutes before serving.

Variety: 100% Tempranillo selected from 27 hectares of our vineyards, manual vintage.
Year: 2010
Geographic Mention: Ribera del Duero appellation of origin.
Ageing: 6 months in French oak barrels.
Format: Bordeaux Bottle 75 cl.