

3 tres Ases

RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



3 Ases Crianza 2009

FASE VISUAL

Capa alta, limpio brillante, alta intensidad de colores violáceos, y morados.

FASE OLFATIVA

Afrutado (frutas del bosque) en un primer momento para después ir aflorando notas propias de la crianza en roble francés, especias, cuero, torrefactos, cacao, regaliz negro, que forman un "nariz" muy agradable.

FASE GUSTATIVA

Fruta negra acompañada de madera muy bien integrada y estructurada, sin aristas en boca, lo que proporciona un vino con cuerpo, potente y muy redondo, dejando una agradable persistencia y recuerdo en boca.

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

Varietal: 100% Tempranillo, seleccionado de 27 has. de viñedo propio, vendimia manual.

Año: 2009

Mención Geográfica: D.O. Ribera del Duero.

Crianza: 14 meses en barricas de roble francés.

Formato: Botella bordelesa de 75 cl.

VISUAL PHASE

Upper layer, clean, bright, high intensity colors violet and purple.

NOSE PHASE

Fruity (berries) at first time and then go surfacing own notes from aging in French oak, spice, leather, roasted coffee, cocoa, black licorice, forming a "nose" very pleasant.

TASTE PHASE

Black fruit accompanied by well-integrated wood and structured, with no edges in the mouth, giving a wine with body, powerful and very round, spending a pleasant and persistence memory in the mouth.

Service Recommendations: We recommend open 20 minutes before serving.

Varietal: 100% Tempranillo selected from 27 hectares of our vineyards, manual vintage.

Year: 2009

Geographic Mention: Ribera del Duero appellation of origin.

Ageing: 14 months in French oak barrels.

Format: Bordeaux Bottle 75 cl.