



EL SASTRE Y EL SIMIO



Vino Tinto Crianza: 12 meses, 70% barrica francesa, 30% barrica americana; Botella 6 meses.



70% Tempranillo, 20% Garnacha, 10% Graciano



13,5% por volumen

Notas de cata

- **Visual:** Intenso color granate.
- **Olfato:** Aromas a vegetales cocidos, ciruelas secas, canela y fresas confitadas entremezcladas con aromas a humos y tostados de roble.
- **Gusto:** Una acidez fresca acompañada de un marcado sabor a roble tostado. Madera y fruta madura, bien integradas.
- **Temperatura:** 16 °C.
- **Maridaje:** Perfecto con carnes rojas.

L O S
3 M O
N O S

www.los3monosgourmet.com
Glorieta de Quevedo 5, Esc Int, 1D
28015, Madrid
info@los3monosgourmet.com
+34 696 072 429

Terroir

Este vino es el coupage de varias variedades (Tempranillo, Garnacha y Graciano) cultivadas en tres pueblos, Baños de Ebro (Rioja Alavesa), San Asensio y Medrano (Rioja Alta). Los viñedos en vaso, son viejos, con rendimientos medios, en fincas con buena exposición y suelos arcillo calcáreos ferroso para que el coupage final sea un vino elegante, fresco con un cuerpo medio.

Vinificación

Uva seleccionada por su equilibrio entre frescor, estructura y madurez. Vendimia manual en palots y remolques. Fermentación DE 28° C en depósitos de hormigón, 20 días de maceración y 4-5 remontados suaves manuales diarios. Maloláctica en hormigón y posterior crianza en barrica francesa y americana durante 12-14 meses. Posterior reposo en depósitos de hormigón y botellero.

