



HISTORIA

El Monte de las Tres Matas, es uno de los cerros mas queridos por el pueblo de Quintanilla. Tres encinas centenarias coronaban el monte y un rayo alcanzó una de ellas, dejando la visual desde el pueblo como marca la etiqueta, con una de ellas desaparecida, generándose toda una leyenda en torno a este suceso.

ELABORACIÓN

Se fermenta el vino con sus propios hollejos durante 15 días a 28°C, con una pre-maceración en frío de 4 días. Una vez hecho el descubado, se realiza la fermentación maloláctica durante 1 mes en barrica americana y francesa. El proceso de crianza se realiza en roble americano y francés con un mínimo de 18 meses.

FICHA TÉCNICA

DO: Ribera del Duero

AÑADA: Muy buena

VARIEDAD: 100% Tempranillo

LOCALIDAD: Quintanilla de Onésimo

VIÑEDO: Viñedos con edades de 25 a 45 años. Con una producción media de 5.000 kg/ha y un tipo de suelo arcilloso-calcáreo.

F. MALOLÁCTICA: 30 días en barrica de roble americano y francés.

CRIANZA: 18 meses de barrica americana y francesa.

ANÁLISIS DE CATA

Presenta un COLOR rojo picota muy vivo, intenso y muy cubierto, como bien define la añada.

En NARIZ tendemos una entrada aromática muy intensa, con notas acarameladas, tofes, tostados y un gran recuerdo a chocolate negro. Presenta unos tonos balsámicos muy fuertes, pero con una base de vino muy importante, con frutas sobremaduras.

En BOCA, catamos un vino Potente, con personalidad, estructurado, equilibrado sin aristas. Con un postgusto largo, dejando recuerdos de tonos torrefactos persistentes.

Bodegas y Viñedos Vega de Yuso, S.L.

Basilón nº 9-Cañada Real s/n

47350 Quintanilla de Onésimo, Valladolid

Tfno: 0034 983680054- Móvil: 0034 687735656

Email: bodega@vegadeyuso.com

www.vegadeyuso.com

