

TRUS

VINOS DE FINCA

CRIANZA 2014

D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo, Tinta Fina del País.

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

CRIANZA: 12 Meses en barricas nuevas de roble francés.

NOTA DE CATA

A la vista se nos presenta limpio y brillante con un color rojo picota y tonos granates en el ribete. Capa media-alta. En nariz se muestra intenso y complejo. Aparecen recuerdos de fruta roja y negra madura, regaliz, junto con notas de su crianza en barrica, especiados y balsámicos. En boca es sabroso, untuoso. Armonía perfecta entre acidez y alcohol. Paso por boca fresco y amable, gracias a sus taninos maduros y suaves que son agradables y aportan una estructura que le da longitud y vida para un consumo actual y en los próximos 3-4 años. Final largo, postgusto de fruta madura y retronasal ahumado y especiado.

FICHA TÉCNICA

Vino de finca elaborado con tinta fina de las parcelas Fuentecubo, La Pintada, La Pedrera, Valdezate y Valverde, buscando una selección de suelos arcillos-calcareos. Fermentación alcohólica y maloláctica en tinos de madera y posterior crianza en barrica bordelesa de roble francés durante 12 meses.

Estabilización natural, sin filtrados agresivos. Embotellado en mayo de 2016.

DENOMINATION OF ORIGIN RIBERA DEL DUERO

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo, Tinta Fina del País.

ALCOHOL: 14% Vol

AGING: 12 months in new French oak barrels.

TASTING NOTES

Clean and bright cherry-red colour with garnet tones at the rim. Medium-high viscosity.

Intense and complex bouquet. Notes of ripe red and black fruit and liquorice, with hints of barrel aging, spice and balsamic.

Rich and unctuous mouthfeel. Perfect harmony between acidity and alcohol content. Fresh and mild on the palate, the result of pleasant ripe and soft tannins that provide a long shelf life, perfect for drinking immediately or in the next 3-4 years. Lingering smoky and spicy finish with a ripe fruit aftertaste.

TECHNICAL DETAILS

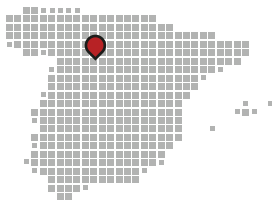
Estate wine made with Tinta Fina grapes from the Fuentecubo, La Pintada, La Pedrera, Valdezate and Valverde vineyards for a mix of chalky-clay soils. Alcoholic and malolactic fermentation in wooden vats followed by aging for 12 months in French oak barrels from Bordeaux. Natural stabilisation without aggressive filtering. Bottled in May 2016.



VINOS DE FINCA
TRUS

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN

**RI
BE
RA**
DEL
DUERO



www.bodegastrus.com

Con la idea del "chateau", Bodegas Trus se localiza en la cuna de la Ribera del Duero. La calidad de sus vinos está íntimamente relacionada con la valía de la uva de la que procede. Los viñedos en el triángulo de Pesquera, un lugar privilegiado por su microclima ideal y por la altitud y orientación del viñedo con el valle ascendente hacia Piñel de Abajo, a una altitud de 800 metros, aseguran una inmejorable maduración.

Nuestro objetivo es la elaboración de vinos únicos y de máxima calidad, sin elevadas producciones y al alcance de los paladares más exigentes. El proyecto de la bodega nace con la ilusión e idea de elaborar vinos de gran calidad y personalidad propia, que sean fiel reflejo de una zona, un lugar y un "savoir fair" TRUS. (Tierra-Roble-Uva-Sol).

Keeping in mind the idea of the "chateau", Bodegas Trus is located in the cradle of the Ribera del Duero. The quality of its wines are intimately related to the value of the grapes from which it comes. The vineyards are in the triangle of Pesquera, a privileged area for its ideal climate, altitude and orientation of the vineyard with the valley up to Piñel de Abajo, at an altitude of 800 meters, ensuring an excellent maturation.

Our goal is to produce unique wines of the highest quality without high production and available to the most discriminating of palates. The winery project was created with the semblance and idea of producing wines of great quality and personality, that are a true reflection of a zone, a place and a "savoir faire" TRUS. (Land-Oak-Grape-Sun).



grupo
palacios  **vinoteca**

Ctra. Pesquera Duero-Encinas km.3
47316 Piñel de Abajo, Valladolid
trus@bodegastrus.com

+34 983 87 20 33