



ZAPATA

TR3SMANO.





## TR3SMANO.

Tras décadas dedicadas al vino en distintas partes del mundo, un sueño unió a todos los protagonistas de este vino: encontrar en España unos viñedos antiguos, ideales para lograr hacer un gran vino tinto. Ese vino que puede llegar a ser una obra de arte, efímera tras cada botella, y duradera en la historia de los vinos de España.

Y todo ello construyendo una bodega capaz de aunar las nuevas técnicas de la enología moderna con el mayor de los respetos a la tradición.





## TR3SMANO.

## TRESMANO

Este 100% tempranillo cuenta con una vendimia de mediados de octubre. El grado alcohólico es de 15% vol. El envejecimiento dura un total de 16 meses y se da en barrica de roble francés y americano que se adapta perfectamente a la calidad de la uva en cada cosecha.

Esta añada se caracteriza por un invierno suave, poco frío. Escasas precipitaciones durante los meses de primavera. Verano seco y caluroso. Un mes de septiembre con altas temperaturas y un otoño seco, que permitió prolongar la vendimia hasta bien entrado el mes de octubre.



## TR3SMANO.

TM

Un 100% tempranillo que solo se da en esos años excepcionales por ello la bodega no puede garantizar ni la cantidad de botellas ni en que cosechas el vino saldrá a la luz.

Esta cosecha se vendimió a mano en cajas pequeñas, selección en bodega del fruto, maceración en frío durante 7 días, fermentación alcohólica en depósitos troncocónicos pequeños u maloláctica en barrica de 225 litros

Se vinifica de manera separada la uva de algunas de nuestras viñas. Este vino es envejecido en una serie especial de barricas durante más de 24 meses.

Su volumen es del 14,5%.