

Tres Reyes

I.G.P. Castilla

Garnacha Tempranillo Syrah 2018

Since 1993, we have been continually searching for "Excellence Made in Spain" throughout the kingdom and this modern range of wines is the culmination of that effort. During this time, three winemakers have been crossing the nation to discover exactly the right terroir and grape varieties to craft this newest, Tres Reyes, range. Fashion, flair, architecture, friends, tapas and elegance; "Art de Vivre" in Madrid is a daily luxury at your reach drinking Tres Reyes. The journey is continuous and our team is actively looking for a new magical plot of land for the next wine. "Siempre Buscando" is our motto and the source of our inspiration. An area with a very long history of winemaking, the province of Toledo offers the ideal environment for making wines with unique structure and freshness. Its continental climate with hot summers and an annual total of less than 400mm of rainfall produces very small yields of highly concentrated grapes. The altitude also ensures there is a large thermal contrast between night and day temperatures, allowing for the retention of acidity and intense aromas during the cool nights, resulting in well-balanced, flavourful wines. The Tres Reyes winery sources its grapes from 100 ha of its own vineyards planted with Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot and Chardonnay. The winery, a modern, functional building, holds a stock of 4,500 barrels, of which 80% are French oak (Taransaud, Saury, François Frères) and 20% American oak (Canton.) These provide a wealth of aromatic notes to modern, highly complex wines. The guiding philosophy and determination of its founders has ensured that the family-owned winery – while drawing on its history – has been able to adapt with the times. It is equipped with cutting-edge facilities that allow it to produce wines of the highest quality for international markets.

Vendimia

Durante este año hemos contemplado cómo pasó de una de las cosechas más atípicas de historia, como fue el 2017 caracterizado por la sequía, a una cosecha diametralmente opuesta, donde las lluvias generosas y las temperaturas frescas, han retrasado la cosecha y dejado su huella en los vinos que disfrutaremos en los próximos meses y años. La vid continúa su ciclo durante un verano con temperaturas normales y lluvias, sin accidentes meteorológicos apreciables y apoyado por un agua más que satisfactoria reserva. La maduración se produce de forma lenta y aunque las condiciones de maduración son ideales, suelo húmedo y temperaturas moderadas (con altas contraste entre el día y la noche), el acumulado la demora nos prepara para una cosecha muy tardía. El primero vinos confirman una cosecha de buena calidad, con vinos menos alcohólicos y más ligeros y más ácidos que añadas anteriores, con predominio de notas frescas, cítricas en frutas blancas y rojas en el caso de vinos tintos.

Vinificación

Las uvas son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas. A continuación se despalillan y estrujan. La fermentación y la maceración se producen en depósitos de acero inoxidable durante 8 días a una temperatura controlada, tras los cuales se sangran los depósitos y se prensan los hollejos. El siguiente paso es la fermentación maloláctica, tras la cual finalmente se filtra y embotella el vino.

Envejecimiento

Tras la fermentación, el vino se cría en roble americano y francés durante 8 meses en una cámara con humedad media-alta y temperaturas de entre 13 y 16 °C. A la crianza en barrica le siguen otros 6 meses como mínimo en botella antes del lanzamiento al mercado.

Notas de cata

Color: Intenso, profundo y elegante color granate con reflejos violáceos.



AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines
Tres Reyes

Datos técnicos

Varietales	50% Syrah, 50% Tempranillo.
Edad Viña	20+ Años de media
Temperatura de Fermentación	26°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	12 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 6 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,1g/L
pH	3,8
Libre de SO2 (MG/L)	91 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	4,9 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Vinicultor	Pedro Huerta



DECANTER - 2024
UK



CONCOURS
MONDIAL DE
BRUXELLES

Nariz: Aroma intenso con notas de fruta madura, especias dulces y toques balsámicos al fondo.

Boca: Redondo, cálido, con matices tostados y taninos agradables. Muy equilibrado y con un final persistente y elegante.

Maridaje: Asados de cordero y ternera, cordero en salsa y gran variedad de guisos, jamón ibérico, embutidos y quesos curados como el Manchego y el Roquefort.