

Tres Reyes

I.G.P. Castilla

Tres Reyes Macabeo Verdejo 2022

Since 1995, 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

Las principales características meteorológicas de la añada han sido el intenso calor y la extrema sequía acaecidos desde mediados de mayo. Los problemas empezaron en mayo, cuando cesaron las lluvias e inició una ola de calor casi permanente que se prolongó hasta vendimias. El verano ha sido el más cálido desde que existen registros, con sucesivas olas de calor y ausencia total de lluvias, lo cual ha hecho sufrir de un modo extremo a la vid para poder completar su ciclo anual. El estado sanitario, ha sido impecable. No obstante, los efectos del calor y la sequía se han dejado notar sobre la calidad ya que apenas había recursos para lograr una aceptable maduración. Los rendimientos se han visto reducidos respecto a un año normal. La escasez de recursos hídricos y elevadas temperaturas han limitado la actividad fotosintética de la vid por lo que las bayas han sido de pequeño tamaño. En resumen, estamos ante una añada con baja producción, moderado grado alcohólico y baja acidez, hechos que limitarán la capacidad de envejecimiento del vino. Una añada donde de forma general los jóvenes y cortas crianzas probablemente serán las mejores opciones.

Vinificación

Las uvas se maceran en frío a baja temperatura y luego se prensan ligeramente para obtener el mosto flor, que luego se clarifica durante más de 48 horas antes de realizar la fermentación alcohólica. Finalmente, la fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable a 15 °C.

Notas de cata

Color: Color limón pálido con reflejos metálicos.

Nariz: Rico y floral en nariz, recuerda a flores estivales, piel de manzana, melocotón y nueces tostadas.

Boca: Amplio, fresco y con un rico sabor. Su riqueza se equilibra perfectamente con la acidez afrutada y ofrece un largo final de manzanas verdes, horneadas pero aún frescas, junto con un toque mineral.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	70% Macabeo, 30% Verdejo.
Edad Viña	25-30 años (verdejo), 50 años (macabeo).
Temperatura Fermentado	25°C
Tiempo en botella	Mínimo de 4 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12.5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,4
pH	38
Libre de SO2 (MG/L)	88mg/l
Azúcal Residual (GR/L)	6,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Pedro Huerta



JAMES SUCKLING
- 2023 USA

Maridaje: Todo tipo de marisco, pescado asado, verdura, ensaladas y gran variedad de tapas.