

Tres Reyes

I.G.P. Castilla

Tres Reyes Macabeo Verdejo 2023

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

La añada 2023 será recordada por la irregularidad en la distribución de las lluvias ya que, si bien el volumen total se acerca a valores normales, su distribución estacional ha sido bastante irregular. El carácter cálido del otoño-invierno, generó un déficit de horas-frío, algo necesario en las especies leñosas para luego tener una buena brotación y floración. El periodo de enero-abril fue muy cálido y extremadamente seco y adelantó las fases fenológicas de todos los cultivos. La brotación transcurría durante el mes de abril con los suelos totalmente secos y dejaba a las cepas a expensas de las escasas reservas acumuladas durante el otoño anterior. La agonía terminaba a primeros de junio cuando las nubes fueron generosas, descargando grandes cantidades de agua que permitieron al suelo recuperar el nivel de humedad para poder completar el ciclo. La maduración transcurrió de forma muy acelerada en variedades internacionales y de forma más pausada en las autóctonas, probablemente debido a su mejor adaptación a las condiciones térmicas e hídricas de la región. En resumen, tenemos una añada de escasa producción, con vinos de elevada graduación alcohólica, moderada acidez y alto contenido fenólico.

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

Tres Reyes

Datos técnicos

Varietales	70% Macabeo, 30% Verdejo.
Edad Viña	25-30 años (verdejo), 50 años (macabeo).
Temperatura de Fermentación	25°C
Tiempo en botella	Mínimo de 4 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	12.5% vol.
Total Acidez (gr/l)	5,4
pH	3,8
Libre de SO2 (MG/L)	88mg/l
Azúcar Residual (GR/L)	6,5 g/L
Temperatura sugerida para servir	6-8°C
Vinicultor	Pedro Huerta

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