

Tres Reyes

I.G.P. Castilla

Organic 2019

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

Las condiciones edafoclimáticas que condicionaron la producción de la cosecha 2019 estuvieron dominadas por el carácter cálido y seco del año agrícola. La primavera llegó con un abril lluvioso y frío. Sin embargo, la abundante lluvia no fue suficiente para llevar el contenido de agua del suelo a niveles estándar para el desarrollo de las plantas. Este problema generó una menor tasa de crecimiento y un tamaño de baya limitado, con la consiguiente pérdida de producción. El desarrollo del viñedo estuvo marcado por condiciones de cultivo estresantes, que provocaron un bajo desarrollo vegetativo y una cosecha reducida. Sin embargo, la vid tenía una buena capacidad de autorregulación a pesar de condiciones tan adversas, el aspecto del viñedo en la época de maduración llamaba la atención por cómo mantenía activo el ciclo y el ritmo de maduración era estable y contenido.

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 80 % americano y 20 % francés durante 4 meses a temperaturas de entre 13 y 16 °C. A la crianza en barrica le siguen otros 4 meses en botella.

Notas de cata

Color: Color rojo rubí intenso, brillante y limpio.

Nariz: Intenso aroma afrutado con notas especiadas, de ciruela en conserva y también notas saladas, incluyendo nueces tostadas.

Boca: Redondo, cálido pero con fruta fresca, muy equilibrado y con un final persistente.

Maridaje: Cordero, todo tipo de carne asada y a la parrilla, verduras y quesos de intensidad media o fuerte.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines



Datos técnicos

Varietales	100% Syrah.
Edad Viña	Viñedos de cultivo ecológico en Toledo de más de 30 años.
Temperatura Fermentado	25°C
Período de Fermentación y Maceración	10 días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	3 meses.
Tiempo en botella	Mínimo de 5 meses.
Contenido de Alcohol (vol)	13,5% vol
Total Acidez (gr/l)	5,9 g/L
pH	3,55
Libre de SO2 (MG/L)	110 mg/L
Azúcal Residual (GR/L)	4,4 g/L
Temperatura sugerida para servir	15-18°C
Vinicultor	Daniel Lorenzo.

