

Tres Reyes

I.G.P. Castilla

Tempranillo Syrah 2022

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 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 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. 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 son inspeccionadas a su llegada a la bodega y premaceradas durante 24 horas. A continuación se despallan 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 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: Rojo rubí intenso, brillante y limpio.

Nariz: Aroma intenso y complejo con notas de fruta madura, ciruela y notas saladas, incluyendo nueces tostadas.

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

Maridaje: Asados, carnes a la brasa, verduras y quesos de intensidad media o fuerte.

AR A E X
Grands
Spanish Fine Wines

Tres Reyes



Datos técnicos

Varietales	70% Tempranillo, 30% Syrah.
Edad Viña	20+ Años de media
Temperatura de Fermentación	25°C
Período de Fermentación y Maceración	10 Días
Composición Barrica	Roble Americano & Francés
Edad Barrica	2-3 Años
Tiempo en Barrica	4 meses.
Tiempo en botella	Mínimo 4 Meses
Contenido de Alcohol (vol)	14% vol
Total Acidez (gr/l)	5,6 g/L
pH	3,68
Libre de SO2 (MG/L)	128 mg/L
Azúcar Residual (GR/L)	9,2 g/L
Temperatura sugerida para servir	16-18°C
Viniculador	Dani Huerta



DECANTER - 2025
UK