

TS3



Es la “edición limitada” de Bodegas Timeus, que únicamente se elabora las añadas que realmente poseen el potencial y la calidad necesarios. Procede de vides centenarias de muy bajos rendimientos. Destaca por su elegancia, distinción y complejidad de sensaciones.

VARIETADES: 100% Tempranillo.

ORIGEN: D.O. Ribera del Duero.

GRADO ALCOHOLICO: 14 %Vol.

COSECHA: 2011

MARIDAJE: Carnes a la brasa, carnes rojas, guisos, quesos curados, postres dulces y chocolates de alta pureza.

Tª RECOMENDADA DE SERVICIO: 14-16 °C.

EDAD DEL VIÑEDO: > 80 años.

VENDIMIA: Manual y seleccionada.

ELABORACIÓN: Mesa de selección manual grano a grano. Minuciosa y tradicional elaboración. Fermentación en acero inoxidable.

CRIANZA: 18 Meses en barricas de roble francés seleccionado de grano extra fino.

NOTAS DE CATA:

- Color: Brillante, granate con ribete color rubí y capa alta.
- Nariz: Notas frutas maduras, lácteos, torrefactos, especiados y minerales todos ellos bien armonizados, que le aportan gran complejidad aromática.
- Boca: Muy elegante, equilibrado, untuoso, redondo y persistente.