

# LOS TRES DONES 2020



## PAGOS

Valdemonjas; Quintanilla de Arriba – Valladolid  
El Nogal de la Valera ; LA HORRA – Burgos

## SUELOS

Calizo de pH comprendidos entre 8 y 8,6, Suelos heterogéneos profundos de perfiles variados de texturas Francas permeables procedentes de arrastres de los cantiles circundantes, de margas con intercalaciones calcáreas y mega cristales de yeso, arenas y arcillas rojas profundas.

## TERRUÑOS

Cupages de terruños correspondientes a las zonas con mayor presencia de arcilla y mayor humedad residual. De exposición este con insolación protegida parcialmente del sol del atardecer tienen una maduración muy equilibrada.

## VIÑEDO

100% Tempranillo, Plantación de 1998, Espaldera N/S, Doble Cordón Royat. y Tinto Fino (Poblacional) 100%, plantación en vaso.

## AÑADA 2020 –EXCELENTE-

Vinos frescos, ligeros, redondos y muy expresivos, así se ha definido la añada 2020.

Las temperaturas medio-altas adelantaron significativamente el ciclo del viñedo. Las lluvias fueron generosas sin alcanzar la excepcionalidad de 2018, especialmente importantes en septiembre, dividieron la vendimia en dos.

## ELABORACIONES

Fermentaciones en pequeños depósitos ovoides de hormigón de 39Hl. Evitando extracciones indebidas y abusivas. Malolácticas en barricas. 14 meses de crianza en barricas roble francés 225l y 228l nuevas y semi-nuevas. Embotellado Mayo 2022. Producción 2900 botellas de 75cl.  
Alc.14,5º

## NOTA DE CATA

**Color:** Color intenso, con una capa alta y muy cubierta, confiriéndole una potencia de color que nos demuestra la larga vida que tiene este vino.

**Nariz:** Fruta negra con ligeros recuerdos de madera muy bien acoplados, que dejan todo el protagonismo a la fruta que hace de actriz protagonista.

**Boca:** Gran boca que tiene en ella su principal atractivo. Elegancia, intensidad, personalidad, fruta, fruta y más fruta y el acompañamiento de un sutil recuerdo de madera.

Un vino para disfrutar ahora y durante muchos años, porque la vida que tiene es muy larga.

**Maridaje:** Platos de cuchara como cocido, patatas con bacalao o un rodaballo a la parrilla. No le hacen falta platos sofisticados, en la sencillez está el placer.

**Temperatura de Servicio:** 14 ºC