

TRUS

Roble 2012

D.O. Ribera del Duero (España)

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo, 100% tinta del país.

GRADO ALCOHÓLICO: 13,5% Vol.

Crianza: Tinas de roble francés (6 meses).

NOTA DE CATA

Agil y con cuerpo. Cereza roja/morada, con ribetes de juventud. Denso y brillante. Característico de los buenos riberas.

Impactan los matices de uva madura, dulce, golosa, con la suave barrica. Al inicio de frutas rojas (cerezas y guindas,) le sigue la suave vainilla que continua en especiados y remata con nuez fresca.

Discurrir de forma agil, recordando todos los matices frutales por el paladar, que se entremezclan con la barrica, así tenemos vainillas, avellanas, fondos ahumados, y final especiado; con un remarcado matiz de nuez.

FICHA TÉCNICA

Selección de los viñedos mas frescos, con orientacion norte. Vendimia manual, con maduración óptima para vino fresco y joven.

Elaboración tradicional en tinos de roble. Encubado durante 8 días a 24°C, buscando equilibrio entre extracción y acidez.

Maloláctica natural en tinos de roble. Crianza de 6 meses en roble allier. Embotellado en Mayo de 2012

OD Ribera del Duero (Spain) Type of grape: Tempranillo 100% país. GRADO ALCOHOL: 13.5% Vol. Crianza: French oak vats (6 months).

TASTING NOTES

Agile and full bodied. Cherry red / purple, with touches of youth. Dense and bright. Characteristic of banks.

Impacting the nuances of ripe grapes, sweet, sweet tooth, with the smooth barrel. At first red fruit (cherries and sour cherries) follows the continuous soft, spicy vanilla and topped with fresh walnuts.

Continues with vibrant flavors, reminding the palate of fruity nuances that mingle with the barrel, so we have vanilla, hazelnuts, smokey backgrounds and a spiced finish, with walnut noticed as well.

TECHNICAL INFORMATION

Selecting the freshest vineyards, facing north. Handpicked with optimal maturation for fresh young wine.

Traditional production in oak vats. In barrels for 8 days at 24 °C, for balance between extraction and acidity.

Natural malolactic in oak vats. Aged for 6 months in Allier oak. mBottled in May 2012



VINOS DE FINCA

TRUS

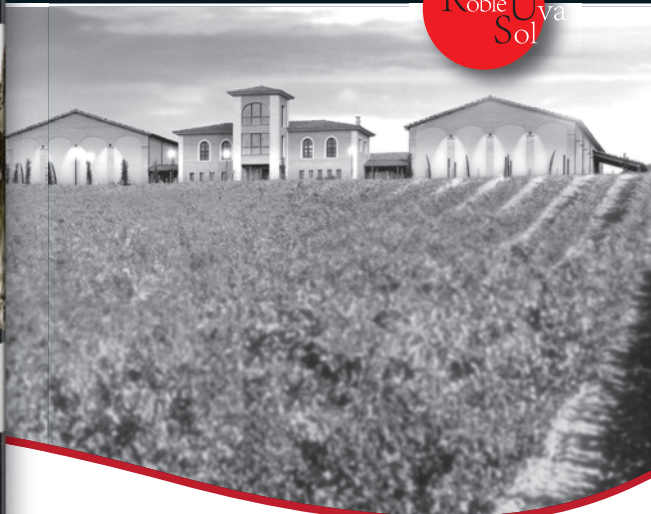


Con la idea del "chateau", Bodegas Trus se localiza en la cuna de la Ribera del Duero. La calidad de sus vinos están íntimamente relacionada con la valía de la uva de la que procede. Los viñedos en el triángulo de Pesquera, un lugar privilegiado por su microclima ideal y por la altitud y orientación del viñedo con el valle ascendente hacia Piñel de Abajo, a una altitud de 800 metros, aseguran una inmejorable maduración.

Nuestro objetivo es la creación de una gran marca con vinos únicos y de máxima calidad, sin elevadas producciones y al alcance de los paladares más exigentes. El proyecto de la bodega nace con la ilusión e idea de elaborar vinos de gran calidad y personalidad propia, que sean fiel reflejo de una zona, un lugar y un "savoir fair" TRUS. (Tierra- Roble-Uva-Sol).

Keeping in mind the idea of the "chateau", Bodegas Trus is located in the cradle of the Ribera del Duero. The quality of its wines are intimately related to the value of the grapes from which it comes. The vineyards are in the triangle of Pesquera, a privileged area for its ideal climate, altitude and orientation of the vineyard with the valley up to Pinel de Abajo, at an altitude of 800 meters, ensuring an excellent maturation.

Our goal is to create a great brand with unique wines of the highest quality without high production and available to the most discriminating of palates. The winery project was created with the semblance and idea of producing wines of great quality and personality, that are a true reflection of a zone, a place and a "savoir faire" TRUS. (Earth-Oak-Grape-Sun).



www.bodegatruss.com

Ctra. Pesquera Duero-Encinas km.3
47316 Piñel de Abajo. Valladolid
983 87 20 33 - trus@bodegatruss.com