vinetur

TRIENS 2010 BODEGA LEGADO DE ORNIZ DO TORO

viernes 24 de enero de 2014

ESCRITO POR TANINOTANINO VINOS INTELIGENTES

Ficha del vino

Bodega	Legado de Orniz
Nombre	Triens
Añada	2010
Tipo	Tinto Crianza
Varietales	Tinta de Toro
Crianza	12 meses en barrica de roble francés
% vol.	15 %
Zona	D.O. Toro
País	España
Puntos	91 tnntnn

Nota de cata

		Picota intensa, ribetes muy finos de color morados. Un color muy intenso y brilante.
		Aromas intensos, frutas roas, balsámico, hierbas aromáticas, especies, la barrica de roble frances le da un toque elegante de tostado y un delicioso y suave aroma a vainilla
		Muy bien equilibrado, fresco, taninos perfectos, tiene bastante cuerpo, es intenso, su acidez y astringencia es alta con lo que consigue ese equilibrio en boca, el aporte del roble francés nos hace degustar en boca esos toques tostados y vainilla. Tiene un final largo.

Anotaciones

MARIDAJE: *Carnes rojas, cochinillos, asados, surtido de emburtidos ibéricos y quesos de oveja muy curados.*

Legado de Orniz es un proyecto muy jóven pero con una gran experiencia detrás y un gran trabajo profesional de ***Enriqueta Celemín y Diego Alfredo Ribbert*** *ellos son el alma mater de este proyecto, un proyecto hecho realidad.*

Triens *nace en viñedos de 40 y 60 años ubicados en San Román de Horjina. D.O. Toro. Entre los pequeños Valles formados por el río Horjina y el río Bajoz, a una altura entre los 550 y 650 metros sobre el nivel medio del Mediterráneo y con suelos arenosos, francos con abundantes cantos rodados, que desarrollan gran frescura y acidez de la Tinta de Toro.*

Al igual que su hermano mayor (Epitafio) también esta es su primera añada, tanto Enriqueta y Diego han demostrado la capacidad de hacer no un vino, si no un gran vino de elevada calidad y elegancia.

PREMIO*: Zarzillo de Oro 2013*

Cata by taninotanino. Colaboración especial de Jesús García Gallego & Team Taninotanino

Taninotanino Vinos Inteligentes ®

Maximum by taninotanino ®

vinosmaximum.es

taninotanino.es

winebrandingdesign.es