



TRIDENTE  
TEMPRANILLO



Las uvas de Tempranillo provienen de viñedos muy viejos en las zonas de Villanueva de Campeán y El Pego, en la provincia de Zamora. Estos viñedos están plantados sobre suelos muy arenosos. Tras la fermentación en acero inoxidable, el vino permaneció 15 meses en barricas de roble francés.

*Tempranillo grapes with which it is produced this wine are from very old vines with very little production in the areas of Villanueva de Campeán and El Pego, within the province of Zamora. These vineyards are generally planted on very sandy soils. The fermentation was carried out in stainless steel tanks and then moved to French oak barrels for a period of 15 months.*

**I.G.P. VINO DE LA TIERRA DE  
CASTILLA Y LEÓN**

Tipo de vino:  
Tinto con crianza

Type of wine:  
Aged red

Uvas:  
Tempranillo

Grapes:  
Tempranillo

Crianza:  
15 meses en barricas de  
roble Francés

Aging:  
15 months in French oak  
barrels



2018  
TRIDENTE  
TEMPRANILLO

