

# TRUS

VINOS DE FINCA

RESERVA 2011



## D.O. RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD DE UVA: Tempranillo, Tinta Fina del País.

GRADO ALCOHÓLICO: 14% Vol.

CRIANZA: 20 Meses en barricas nuevas de roble francés.

## NOTA DE CATA

Color rojo picota, de capa alta y ribete rojo cereza. Limpio, brillante.

Nariz muy compleja y de gran intensidad. Fruta roja y frutos silvestres y alguna nota láctica. Tras agitar la copa nos encontramos con suaves aromas tostados y especiados de un roble francés muy respetuoso e integrado en el vino.

En boca es potente, directo, muy vivo. Con una acidez perfectamente integrada que compensa el gran volumen del vino y su carga de tanino totalmente domado ya por su larga crianza en barrica y botella.

## FICHA TÉCNICA

Selección de uva en las zonas más altas de una única finca de suelo calcáreo a 800 metros de altitud. Vendimia manual en cajas y despalillado de uva entera sobre depósito de madera sin bombeo. Fermentación alcohólica y maloláctica en tinos de roble francés. Maceraciones intensas y prolongadas de 21 días. Crianza de 20 meses en barricas de roble francés. Maduración posterior en tino de madera para un perfecto ensamblado. Estabilización natural, sin filtrados. Embotellado en mayo 2014. Producción 13.400 botellas.

## DENOMINATION OF ORIGIN RIBERA DEL DUERO

GRAPE VARIETY: 100% Tempranillo, Tinta Fina del País

ALCOHOL: 14% Vol

AGING: 20 months in new French oak barrels.

## TASTING NOTES

*Dark, intense cherry red colour. Clean bright and dense.*

*Cherry-red color and rims with high viscosity. Clean, bright and dense when agitating the glass. Very complex and intense on the nose. In the glass, the wine opens up with aromas of red fruits, wild berries and some lactic notes.*

*After shaking the glass, there are soft toasty and spicy scents of French oak, well integrated in the wine.*

*On the palate this wine is powerful and very lively with perfectly integrated acidity which balances the wine's high volume and its tannic character, fully dominated by the long barrel and bottle aging.*

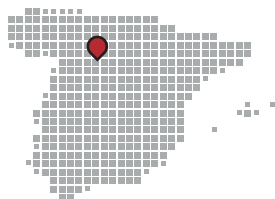
## TECHNICAL DETAILS

*A selection of grapes from the highest regions of unique calcareous grounds located at some 800 metres of altitude. Manual harvesting in boxes with whole grape destalking in wooden deposits without pumping. Alcoholic and malolactic fermentation in French oak casks. Intense and prolonged maceration of 21 days. Aged for 20 months in French oak barrels. Subsequent aging in wooden vats to create the perfect ensemble. Natural stabilization, without filtering. Bottled in May of 2014. Production of 13,400 bottles.*



# TRUS

VINOS DE FINCA



[www.bodegastrus.com](http://www.bodegastrus.com)

Con la idea del "chateau", Bodegas Trus se localiza en la cuna de la Ribera del Duero. La calidad de sus vinos está 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 Piñel 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. (Land-Oak-Grape-Sun).*



grupo  
palacios  vinoteca

Ctra. Pesquera Duero-Encinas km.3  
47316 Piñel de Abajo. Valladolid  
[trus@bodegastrus.com](mailto:trus@bodegastrus.com)

+34 983 87 20 33