



Bodega Tres Pilares

Tres Pilares

VERDEJO

A partir de uvas seleccionadas de la variedad Verdejo procedentes de las mejores parcelas de la bodega, incluidas en la Denominación de Origen *Rueda*, se elabora *Tres Pilares*, siguiendo la tradición familiar transmitida durante generaciones, y que es nuestra filosofía de vida.

FASE VISUAL

Es un vino blanco, que se muestra a la vista limpio y brillante, de un color amarillo pajizo con reflejos verdosos.

FASE OLFATIVA

De una intensidad media-alta en nariz, con un amplio espectro de aromas: fruta madura de pelo (melocotón y albaricoque), recuerdos cítricos (pomelo, cáscara de naranja...) y finos matices de hierbas balsámicas. Posee un fondo mineral muy interesante; muy complejo.

FASE GUSTATIVA

En boca presenta una entrada agradable y cálida; es redondo y untuoso a la par que posee una buena acidez que potencia los aromas varietales anisados y un recuerdo cítrico a naranja dulce. De largo final con un toque goloso donde de nuevo aparecen las notas de albaricoque.



Bodega Tres Pilares

C/ Rancho, 3 - 47491 - La Seca, Valladolid, España

bodega3pilares.com

info@bodega3pilares.com

+34 983 816 682 / +34 626 762 431