

# Traslanzas .75L

D.O. Cigales



**Vista.** Es un vino que se presenta con una profunda capa y de color rojo picota  
**Nariz.** Aromas complejos, potentes y elegantes, dominando los matices florales (violeta, lavanda y pelargonio). Armonizados en un segundo plano con los afrutados aportados por la variedad de uva tempranillo: frutos negros, regaliz y un fondo ahumado y especiado: clavo, vainilla, canela y cedro procedentes de la madera de roble de las barricas.  
**Boca.** Es un vino de notable cuerpo, expresivo, dotado de taninos dulces procedentes del hollejo, con una gran longitud de paso de boca y un final persistente de gran caudalia y muy aromático con perfumes similares a los de vía directa.



Traslanzas en el nombre de un antiguo viñedo plantado en el año 1945 situado en Mucientes (Valladolid). Se trata del primer vino tinto de estilo moderno producido en la Denominación de Origen Cigales, elaborado exclusivamente con uva producida del pago de Traslanzas.

La antigüedad de este viñedo cultivado en la forma de vaso tradicional, con una producción menor de un kilogramo de uva por cepa, unido a un proceso de elaboración respetuoso con la uva, logran este vino de caracteres sensoriales excepcionales.

Después de una fermentación alcohólica y una maceración de tres semanas, el vino realiza en otoño la fermentación maloláctica en barricas nuevas de roble francés (Allier) y americano (Pensilvania) de grano fino bien tostado, permaneciendo en estos recipientes alrededor de unos 14 meses con movimiento semanal de sus lías finas. Sin tratamientos de clarificación, estabilización o filtración, el vino se suele embotellar hacia los meses de enero o febrero a los dos años posteriores a la vendimia.

varietal. 100% tempranillo

