

TRES PILARES VERDEJO

D.O. RUEDA

Bodega: Tres Pilares

Denominación de Origen: Rueda

Variedad: 100 % Verdejo

Observaciones: A partir de uvas seleccionadas de la variedad Verdejo procedentes de las mejores parcelas, siguiendo la tradición familiar transmitida durante generaciones, y que es nuestra filosofía de vida.

Nota de cata:

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

Nariz: De una intensidad media-alta en nariz, con un amplio espectro de aromas: fruta madura de pelo, recuerdos cítricos y finosmáticos de hierbas balsámicas. Posee un fondo mineral muy interesante; muy complejo.

Boca: 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. Largo final

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Por su frescura es un vino muy adecuado para acompañar cualquier clase de pescados y carnes blancas.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 6

Peso por caja: 8 kg

Cajas por pallet 80x120: 120

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



TRES PILARES SOBRE LIAS

D.O. RUEDA

Bodega: Tres Pilares
Denominación de Origen: Rueda
Variedad: 100 % Verdejo
Observaciones: Vino blanco con 6 meses de crianza sobre lías, removiendo diariamente las mismas mediante la técnica denominada "batonnage".

Nota de cata:

Color: Color amarillo pajizo con tonos acerados, limpio y brillante.

Nariz: En nariz resaltan los aromas a fruta de hueso con notas tropicales y especiadas que se funden con los toques de cedro y canela que le aporta la crianza sobre lías.

Boca: Su paso por boca es suave, untuoso, cremoso con una extraordinaria acidez que le aporta frescura. El resultado un vino elegante, exclusivo.

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Por su frescura es un vino muy adecuado para acompañar cualquier clase de aperitivo y mariscos, pescados, arroces, ensaladas...

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
 Unidades por caja: 6
 Peso por caja: 8 kg
 Cajas por pallet 80x120: 120
 Contenedor 20":
 Pallets: 11
 Botellas: 7.920
 Peso: 9.900 kg
 Contenedor 40":
 Pallets: 25
 Botellas: 18.000
 Peso: 22.500 kg



TRES PILARES SAUVIGNON

D.O. RUEDA

Bodega: Tres Pilares

Denominación de Origen: Rueda

Variedad: 100 % Sauvignon Blanc

Observaciones: Este vino es una nueva manera de entender lo rica que es nuestra región. Tres generaciones de viticultores buscando el alma de esta variedad foránea que se ha adaptado extraordinariamente bien al clima de la denominación de origen Rueda.

Nota de cata:

Color: Color amarillo pajizo con tonos verdosos, limpio, brillante.

Nariz: Intensidad Media-Alta, Frutal y floral apreciándose notas de cascara de naranja y pomelo. Presencia también de aromas vegetales, con finas notas anisadas.

Boca: En boca entrada agradable, largo con intensidad media-alta. En retrogusto nos recuerda tonos cítricos (mandarina).

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Por su frescura es un vino muy adecuado para acompañar cualquier clase de aperitivo y mariscos, pescados, arroces, ensaladas...

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



TRES PILARES FERMENTADO EN BARRICA

D.O. RUEDA

Bodega: Tres Pilares
Denominación de Origen: Rueda
Variedad: 100 % Verdejo
Observaciones: La fermentación en barrica durante 6 meses da como resultado un Verdejo con un toque especial a madera pero sin perder su frescura, lo que lo hace único.

Nota de cata:

Color: Limpio y brillante, con tono dorado intenso.

Nariz: Destacan sus aromas a frutas tropicales, especias, cedro y canela.

Boca: Suave, cremoso y anisado. Retrogusto largo con recuerdo a clavo, canela y gengibre. Bien estructurado, muy equilibrado entre fruta y madera, con una acidez extraordinaria que alarga la persistencia en boca.

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Combina perfectamente con pescados, carnes rojas, quesos y arroces.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



TRES PILARES TEMPRANILLO

D.O. RIBERA DEL DUERO

Bodega: Tres Pilares
Denominación de Origen: Ribera del Duero
Variedad: 100 % Tempranillo
Crianza: 9 meses en Barrica de roble francés y americano.
Observaciones: Tempranillo 100%. D.O. Ribera de Duero

Nota de cata:

Color: Limpio y brillante, color rojo picota intenso con irisaciones purpúreas.

Nariz: Destacan aromas varietales de frutos negros del bosque, de frutos rojos y de finas notas florales. Junto a los aromas lácteos de la fermentación, aparecen sobre un fondo de vainilla, aromas especiados y tostados, quedando perfectamente ensamblados.

Boca: Resulta sabroso y agradable al paladar. Dotado de una buena estructura tánica, se mantienen los aromas en el paso de boca y se percibe la armonía entre la fruta y la madera

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Se recomienda para todo tipo de carnes, arroces y pasta.

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg



MAINEL

D.O. RUEDA

Bodega: Tres Pílares

Denominación de Origen: Rueda

Variedad: 100 % Verdejo

Observaciones: A partir de uvas seleccionadas de la variedad Verdejo procedentes de una selección de parcelas, siguiendo la tradición familiar transmitida durante generaciones, y que es nuestra filosofía de vida.

Nota de cata:

Color: Es un vino blanco, que se muestra a la vista limpio y brillante, de un color amarillo pajizo.

Nariz: De una intensidad media en nariz, con aromas de fruta fresca, blanca (manzana y pera) y finos matices de hierbas aromáticas (heno, tomillo, anís)

Boca: Entrada agradable y fresca, con buena acidez, que potencia los aromas anisados y un recuerdo final amargo, propio de la variedad

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Vino fresco y equilibrado que acompaña perfectamente a mariscos, pescados y calderetas marineras, así como gran diversidad de aperitivos

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml

Unidades por caja: 6

Peso por caja: 8 kg

Cajas por pallet 80x120: 120

Contenedor 20":

Pallets: 11

Botellas: 7.920

Peso: 9.900 kg

Contenedor 40":

Pallets: 25

Botellas: 18.000

Peso: 22.500 kg



CANTAL

D.O. RUEDA

Bodega: Tres Pílares
Denominación de Origen: Rueda
Variedad: 100 % Verdejo
Observaciones: A partir de uvas seleccionadas de la variedad Verdejo procedentes de una selección de parcelas, siguiendo la tradición familiar transmitida durante generaciones, y que es nuestra filosofía de vida.

Nota de cata:

Color: Es un vino blanco, que se muestra a la vista limpio y brillante, de un color amarillo pajizo.

Nariz: De una intensidad media en nariz, con aromas de fruta fresca, blanca (manzana y pera) y finos matices de hierbas aromáticas (heno, tomillo, anís)

Boca: Entrada agradable y fresca, con buena acidez, que potencia los aromas anisados y un recuerdo final amargo, propio de la variedad

Sugerencias y Maridaje: Temperatura óptima de servicio entre 6 y 8 grados. Vino fresco y equilibrado que acompaña perfectamente a mariscos, pescados y calderetas marineras, así como gran diversidad de aperitivos

Ficha Logística:

Volumen: 750 ml
Unidades por caja: 6
Peso por caja: 8 kg
Cajas por pallet 80x120: 120
Contenedor 20":
Pallets: 11
Botellas: 7.920
Peso: 9.900 kg
Contenedor 40":
Pallets: 25
Botellas: 18.000
Peso: 22.500 kg

