



**CORTIJO  
TRIFILLAS**



## COUPAGE

Vino tinto criado en barrica 12 meses



### VARIETADES

Tempranillo (33%), Cabernet Franc (33%) y Syrah (33%).

### REGIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.

### CRIANZA

Al completar la fermentación maloláctica, se somete al vino a una crianza de 12 meses en barricas de roble francés y americano al 50% y posteriormente se pasa a una crianza en botellero a temperatura y humedad controladas, que le aportan su elegante bouquet y su persistencia en el paladar.

### NOTA DE CATA

Vino de un color rojo picota oscuro, con tonalidades granates y capa alta, en nariz se complementan bien las notas varietales, con el aporte de su paso de doce meses por barrica dándole notas suaves a tostados y recuerdos a especiados. En boca se muestra un buen cuerpo, con entrada golosa y una acidez equilibrada.

### MARIDAJE

Ideal para todo tipo de quesos, carnes, guisos, asados y platos especiados.

### VINIFICACIÓN

Las uvas, en su momento óptimo de maduración, se vendimian a mano y se fermentan por separado. Maloláctica en barrica y posterior crianza en roble, que una vez finaliza, se realiza el Coupage para su ensamblamiento final antes de filtrar levemente y embotellar.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

18°C - 20°C

### FORMATO

Botella Bordelesa Élite Troncocónica 75cl – 6 Bot. x caja



TERRAMAGNA

Paseo de la Explanada de España N°11. 03002 Alicante (España)  
Tel.: (+34) 965 211 955 - Mail: info@grupoterramagna.com