

TRUS

En Trus está el germen de Palacios Vinos de Finca. Fundada en 1999, es tras la adquisición del total de la bodega cuando se reconduce hacia el territorio como expresión para elaborar vinos que expresen la tipicidad de la Ribera, sin estridencias y sin excesos.

Las fincas de la bodega se encuentran en Piñel de abajo, Pesquera de Duero, Quintanilla de Arriba y se trabaja con viticultores de otras zonas de la D.O. como Moradillo, Roa, Nava, Peñaranda o Baños de Valdearados.

Trus, acrónimo de Tierra, Roble, Uva y Sol, persigue expresar las peculiaridades de cada añada y que sus vinos sean capaces de pervivir en la botella y ganar con los años de guarda.

Vinos con carácter, de clima extremo y de orientaciones frescas, que una medida crianza armonice y afine para que el mensaje sea completamente honesto. Elaboraciones distintas y especiales, capaces de ensamblarse con otros vinos y lograr una expresión diferente o de conformar un vino de finca singular, con un lenguaje único.

Por eso, los vinos de Trus pueden definirse como clásicos, porque una mirada vanguardista es la que se dirige hacia el suelo, preservando una tipicidad que viene marcada desde sus raíces más profundas.

Trus representa el origen de Ribera del Duero, donde la vid se expresa a través de la tierra que la sustenta

Crianza en roble

En la sala de barricas el roble es el mejor aliado de nuestro vino. Disponemos de 1000 barricas de roble francés y americano en distintas capacidades 225,400 y 500 litros para dar a cada vino una crianza a medida, capturando los polifenoles de la madera con el aporte cuidadoso del oxígeno y enriqueciéndose en sabores y aromas.

Este modo permite elaborar los vinos por finca o parcela, consiguiendo que todos los vinos de la Bodega Trus tengan muy marcada la personalidad propia de la tierra donde están plantados los viñedos.



Trus Albillo Mayor Reserva 2020



Albillo mayor. 13% vol



Vendimiado a mano en cajas de 15 kilos y cajones de 300 kilos. Despalillado y estrujado para una breve maceración en frío. Posterior sangrado, breve prensado y ligero desfangado previo a la fermentación alcohólica a temperatura controlada de 14 a 18°C durante unos 20 días. Posterior crianza en barrica usada durante 6 meses sin battonage. Embotellado en agosto de 2021.

Color amarillo pajizo claro a pesar de su edad.



Aromas a flores blancas y pomelo típicos de la variedad junto alguna nota muy ligera del tostado de la madera y de la larga crianza en botella. En boca es muy equilibrado con el volumen propio de la variedad y con una acidez natural muy refrescante y que augura una gran vejez al vino.

Precio: a consultar

Pico de Luyas



Tinta fina del país. 15% vol



Vendimia manual en cajas . Doble selección de racimo en campo y en bodega. Enfriamiento de la uva a 10 grados antes de su procesado para evitar oxidaciones y un arranque de la fermentación alcohólica totalmente controlado. Encubado por gravedad. Bazuqueos manuales diarios. Fermentación espontanea. Malolactica en barrica nueva con battonage diario de sus lías finas. Crianza de 16 meses en sus mismas barricas sin trasiego alguno. Embotellado sin filtrar ni clarificar. 16 meses en barricas de 225



litros
Color cereza muy oscuro con borde granate. Limpio y brillante. Lagrima abundante, gruesa, lenta y tintada. En nariz tiene muy buena intensidad, es una bomba frutal, predominando la fruta negra, moras, cerezas y también regaliz, bajo un fondo tostado y terroso debido a la influencia del suelo extremadamente calcáreo.

Precio: a consultar

Trus Punto Geodésico 2020 - "Pureza"



Tinta fina del país. 14,5% vol



Vendimiado a mano en cajas y posterior mesa de selección. Elaborado con Tinto Fino de viñedos situados en las zonas de mayor altitud de cada zona. De 875 a 950 metros. Fermentación alcohólica con un único remontado diario manual o bazuqueo. Temperatura de fermentación entre 24 y 26°C., Fermentación malo-láctica en barrica de 500 litros y depósitos de hormigón. Crianza en barrica de 500 litros y afinamiento en depósito de hormigón. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados .agresivos



Destaca por su gran equilibrio. Es potente y delicado a la vez, gracias a la frescura y lenta maduración que tiene la uva en estos viñedos de gran altitud. Final con el recuerdo de su tanino sedoso muy agradable y persistente

Precio: a consultar

Trus Reserva 2015



Tempranillo. 14,5% vol



Vendimia manual en cajas. Suave despalillado y estrujado. Maceración intensa llegando a los 30 grados, durante los últimos días de fermentación. Remontados diarios y dos delestages al final de fermentación. Malolactica en deposito de inoxidable. Embotellado tras un breve filtrado para no alterar las características organolépticas del vino. Largo reposo en botella antes de la salida al mercado. Crianza de 18 meses.



Color rojo picota de capa alta. Limpio brillante y denso. La nariz es muy compleja y de gran intensidad. Nos aparece notas de fruta roja, fruta negra, balsámicos y un marcado carácter mineral. Con el afinado en botella ya nos comienzan aparecer a estas alturas los terciarios típicos de los clásicos reservas de la Ribera del Duero

Precio: a consultar

Trus 2022



Tempranillo. 14,5% vol



Selección de viñedos más frescos, con una elaboración tradicional tras un encubado de 10 días a 24°C buscando un equilibrio entre la fruta y la extracción. Se consigue un vino ágil y con cuerpo, que sigue manteniendo todo el poder varietal de la Tinta Fina. En cata presenta un color rojo cereza de capa alta, limpio y con buen brillo.



Muy intenso en nariz, con predominio de la fruta roja y los aromas primarios de la fermentación alcohólica; leves notas especiadas de su paso por bodega. En boca es fresco, con cuerpo y taninos muy integrados. Ágil en su paso por boca nos invita a seguir bebiendo

Precio: a consultar

Trus Crianza 2018



Tempranillo. 14,5% vol



Fermentación alcohólica con suaves remontados y control de temperatura, posterior fermentación maloláctica antes de su crianza en bodega de 12 meses en distintas bodegas. Estabilización natural antes del embotellado sin filtrados agresivos. Embotellado a los 18 meses de su cosecha. 12 meses en bodegas de 225 litros.



A la vista se presenta limpio y brillante; con un color rojo picota y tonos granates en el ribete. Capa media, alta. En nariz es intenso y complejo. Aparecen recuerdos de fruta roja y negra madura, regaliz, junto con notas de su crianza en bodega, especiados y balsámicos

Precio: a consultar