



FINCA TORREMILANOS MONTECASTRILLO ROSÉ

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Rosado

Varietades: 96% Tempranillo y 4% de otras variedades.





Alcohol: 13,0%

Vinificación: Uva desgranada. Prensado directo. Decantación estática de 24 horas. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable con levaduras propias de la uva y de la cosecha. Crianza en barricas de 225 litros de nuestra propia tonelería en bodega. En todo el proceso de elaboración y embotellado, se prescinde del uso de sulfuroso. Vino certificado ecológico y biodinámico.

Capacidad de Guarda: 3 años

Temperatura de Servicio: Servir de 6 a 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Vino de color rosado pálido, con notas vivas anaranjadas.
-  Aroma fresco e intenso con sensaciones de fruta roja y flores blancas.
-  En boca es fresco y agradable con gran intensidad de sabor a uva y sensaciones de minerales que añaden frescura y complejidad.
-  Ideal con verduras, pescado, marisco, pasta, arroces y platos especiados y/o picantes.



La Bodega

La tradición vinícola de Torremilanos se remonta a 1903, aunque es en 1975 cuando la familia Peñalba Lopez adquiere la finca. Convencidos de la calidad de nuestra uva autóctona, la variedad Tempranillo y conocedores del arte de la viticultura, la familia Peñalba López decide aumentar la cantidad de viñedos propios hasta alcanzar las 200 hectáreas hoy en día. Todos ellos se encuentran situados en los montes aledaños a la bodega y son cuidados siguiendo una filosofía de respeto por el medio ambiente que permite certificar todos los vinos de la Bodega Torremilanos como ecológicos.