



FINCA TORREMILANOS MONTECASTRILLO

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Varietades: 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5%

Vinificación: Vino elaborado en ausencia de sulfuroso. Uva desgranada. Maceración de 5 a 7 días. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con levaduras propias de la uva y de la cosecha. Tras la fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable, se realiza el coupage final. Crianza de 4 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de nuestra propia tonelería en bodega (20% barricas de primer y segundo uso). Filtrado por una micra absoluta antes del embotellado. Vino certificado ecológico y biodinámico.

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Es un vino con un bonito color oscuro con notas rojas y púrpuras.



Intensas notas de frutos negros, de frutos rojos, regaliz y con ligeros torrefactos.



Cuerpo ligero, suave en boca con fruta y delicadas sensaciones minerales. Un vino muy franco y honesto.



Ideal con carnes poco maridadas, legumbres, pasta y pizza, pero ante todo buena compañía.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com