



FINCA TORREMILLANOS PEÑALBA LÓPEZ BRUT NATURE ARANDA DE DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Espumoso (Método tradicional)

Varietades: 90% Viura, 10% Chardonnay.

Alcohol: 12,5%

Vinificación: El mosto se obtiene del estrujado de racimos enteros. Se deja reposar el mosto durante 24 horas para hacer una limpieza estática y posteriormente pasa a un depósito de acero inoxidable. Fermentación de 40 días a temperatura de 17°C. Crianza mínima de 18 meses con sus lías en botella antes del degüelle. Cava Brut Nature "Zéro Dosage". Cava con certificado ecológico y biodinámico.

Crianza en botella: 18 meses

Capacidad de Guarda: 4 años

Temperatura de Servicio: Servir de 5 a 8 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Atractivo color amarillo verdoso con vivos destellos alimonados en su ribete.



Con sutil y fina burbuja. Presenta una gran complejidad en nariz, muy fina, con recuerdos de frutos secos sobre un fondo de hinojo junto a marcadas notas tostadas.



Muy cremoso en boca, con una viva acidez que le aporta frescor con melosidad y untuosidad, resaltando su amabilidad y equilibrio que le aporta un excelente volumen y una amable persistencia en su final de boca.



Acompaña desde pasta, arroces, pescados, mariscos y todo tipo de carne blanca. Perfecto para el aperitivo y platos dulces.



La Bodega

La tradición vinícola de Torremillanos 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 Torremillanos como ecológicos.