



FINCA TORREMILLANOS TORRE ALBÉNIZ RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Varietades: 95% Tempranillo y 5% otras variedades autóctonas.





Alcohol: 15,0%

Vinificación: El 100% de la uva es desgranada a la entrada. La fermentación alcohólica sucede durante 2 semanas en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada. Posteriormente, el vino pasa a barricas de 225 litros para que suceda la fermentación maloláctica. En esta cosecha, la crianza total en barricas tuvo una duración de 25 meses. Vino certificado ecológico y biodinámico.

Capacidad de Guarda: 15 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER

-  Vino de intenso color y gran viveza con tonos púrpúreos presentes.
-  Aroma penetrante de gran complejidad; sensaciones torrefactas, minerales, especiadas, florales que dan paso a una gran intensidad frutal.
-  En boca es un vino carnoso y muy fresco, con una mineralidad que marca y define una sensación profunda de uva que nos traslada al momento de madurez en el que se hizo la vendimia. Presencia de aromáticas autoctonas en boca.
-  Ideal con asados, carnes a la brasa, guisos y legumbres, pero ante todo buena compañía.



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.