



FINCA TORREMILANOS COLECCIÓN

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

Varietades: 97% Tempranillo y 3% otras variedades autóctonas.

Alcohol: 15,0%

Vinificación: 90% de la uva desgranada. Maceración prefermentativa de 4 días. Fermentación en barricas y pequeñas tinas de hormigón con levaduras propias de la uva y de la cosecha. Maceración total de 18 días. Prensado con prensas romanas manuales, pasando el vino a barricas para finalizar las fermentaciones. Crianza total de 32 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de nuestra propia tonelería en bodega. Vino certificado ecológico.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Tonalidad purpúrea con matices de rubí.



En la nariz encontramos aromas e fruta Madura, con sensaciones limpias de maderas nobles que nos aportan especias, ligeros torrefactos, y cuero.



Vino agradable en boca, con gran intensidad y profundidad. Sabores de cereza, de guinda, chocolate, canela. Buena frescura mineral.



Ideal con asados, carnes a la brasa, guisos y legumbres, 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.