



FINCA TORREMILLANOS RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto

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

Alcohol: 14,5%

Vinificación: Maceración de 12 a 30 días. Fermentación en depósitos troncocónicos de hormigón con levaduras propias de la uva y de la cosecha. Crianza de 36 meses en barricas de 225 litros de roble francés de nuestra propia tonelería en bodega y 4 meses en hormigón. Vino certificado ecológico y biodinámico.

Capacidad de Guarda: 9 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color intenso y oscuro con tonos rubís.



Aroma afrutado y torrefacto en un principio que va dando paso a matices de uva madura que nos evocan a frutos negros con tonos balsámicos de monte de encinas.



La boca es suave, sedosa, armoniosa, carnosa, jugosa y con una especial frescura mineral con sensaciones de cuarzo y grafito. Vino intenso.



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.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com