

FINCA
TORREMILANOS



TORREMILANOS CRIANZA 2016



Denominación de origen: Ribera del Duero.

Productor: Finca Torremilanos. Familia Peñalba López.

Tipo de uva: 95 % Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon.

Viñedo: Vino procedente de una selección de uva de nuestros viñedos de Finca Torremilanos pertenecientes al término municipal de Aranda de Duero.

Terrenos diversos en cuanto a composición por la erosión y sedimentación del río Duero .

La personalidad de la tierra y el clima, unido a nuestras prácticas tradicionales, marcan el carácter único de la Finca Torremilanos

Edad media del viñedo: 42 años. **Altitud:** 800–900 m.

Viticultura: Viñedos en espaldera con poda Guyot simple , doble cordón y vaso. Uva recogida a mano. Vendimia seleccionada. Producción orgánica. Producción biodinámica.

Elaboración:

Vino procedente de distintos momentos de la vendimia 2016.

Maceración de 12 días.

Levaduras propias de la cosecha y de la uva.

Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Crianza de 24 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano .

Grado alcohólico: 14,5 %

Notas de cata:

Color intenso y oscuro con tonos rubís y purpúreos. Aroma de frutos negros (mora, grosellas, uva) toques en un principio que va dando paso a matices de uva fresca bien madura, acompañados de sensaciones torrefactas y tonos balsámicos de tomillo y espliego. La boca es sedosa, carnosa, y jugosa, con una gran frescura mineral.