

CASTILLO PEÑAFIEL

9 MESES

9 MESES EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS
TEMPRANILLO

“El vino hecho arte”

Vino de color cereza con tonos violáceos.

*Aroma a fruta negra y roja, del bosque madura,
notas balsámicas, café y vainilla.*

*En boca es redondo, carnoso
y aterciopelado.*


THESAURUS
B o d e g a s



CASTILLO PEÑAFIEL

CASTILLO DE PEÑAFIEL

9 MESES

Variedad: Tempranillo procedente de cepas viejas.

Elaboración: Cosecha y selección manual.

*Fermentación alcohólica controlada en depósitos
de acero inoxidable a temperatura controlada de 25-26°C.*

Crianza: 9 meses en barricas de roble francés.

*Conservación: Mantener en un lugar fresco, alejado de la
luz solar y en posición horizontal.*

Temperatura óptima de consumo: 14-16° / 58-60°F.

*Maridaje: Ideal para cualquier tipo de carne, platos a base
de ibéricos, quesos curados, e incluso ensaladas con frutos secos.*

PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 CARTÓN	6 BOTELLAS	750 ML	8437016929285	18437016929282

 @bodegasthesaurus

 bodegasthesaurus

 bodegas thesaurus

 www.bodegasthesaurus.com

 @bodegasthesaurus



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
**RIBERA
DEL
DUERO**