

CASTILLO PEÑAFIEL

CRIANZA

12 MESES EN BARRICA

TEMPRANILLO

“El vino hecho arte”

Es un vino de color cereza picota, con tonos granates.

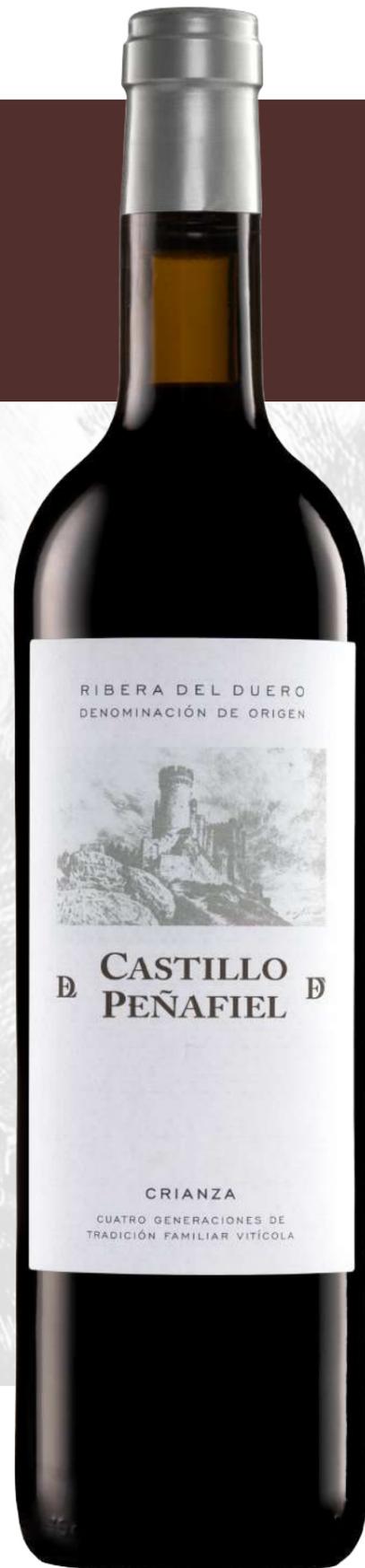
Aroma a frutas maduras, como la grosella y el arándano,

con notas especiadas, tostados, tabaco y vainilla.

En boca es redondo, carnoso, con taninos aterciopelados

y con un elegante retrogusto.


THESAURUS
B o d e g a s



CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN
RIBERA
DEL
DUERO

CASTILLO PEÑAFIEL

CASTILLO DE PEÑAFIEL

CRIANZA



Variedad: Tempranillo procedente de cepas viejas.

Elaboración: Cosecha y selección manual.

Fermentación alcohólica controlada en depósitos de acero inoxidable a 28° C.

Crianza: 12 meses en barricas de roble francés y americano.

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

Temperatura óptima de consumo: 16-18° / 60-64°F.

Maridaje: Idóneo para carnes rojas y de caza. Combina a la perfección con guisos, setas y quesos muy curados.

PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 CARTÓN	6 BOTELLAS	750 ML	8437000065258	18437000065255

 @bodegasthesaurus

 bodegasthesaurus

 bodegas thesaurus

 www.bodegasthesaurus.com

 @bodegasthesaurus