

CASTILLO PEÑAFIEL

EDICIÓN LIMITADA

18 MESES EN BARRICA

TEMPRANILLO

”El vino hecho arte.”

Color rojo picota con ribetes granates.

Aroma a frutas negras maduras del bosque, tostados,

trufa, vainilla y aroma a capuchino.

En boca es redondo y carnoso,

con taninos dulces, notas a caramelo,

ciruela pasa y recuerdos mantecosos.


THESAURUS
B o d e g a s



CASTILLO PEÑAFIEL

CASTILLO DE PEÑAFIEL

EDICIÓN LIMITADA

Variedad: Tempranillo procedente de cepas viejas.

Elaboración: En depósitos de acero inoxidable

a temperatura controlada de 28°C.

Crianza: Trasiego de 9 meses en barricas de roble francés

y 9 meses en barricas de roble americano.

Conservación: Conservar en lugar fresco, protegido

de la luz solar y en posición horizontal.

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

Maridaje: Perfecto para combinar con carnes rojas,

platos con trufa e incluso pescados ahumados.

PACKAGING

MATERIAL	UNIDAD	CAPACIDAD	EAN BOTELLA	EAN CAJA
1 CARTÓN	6 BOTELLAS	750 ML	8437000065722	18437000065385

 @bodegasthesaurus

 bodegasthesaurus

 bodegas thesaurus

 www.bodegasthesaurus.com

 @bodegasthesaurus

