



TORREMILANOS RESERVA 2014

Denominación de origen: Ribera del Duero.

Productor: Finca Torremilanos. Familia Peñalba López.

Tipo de uva: 100 % Tempranillo.

Viñedo:

Vino procedente de una selección de uva vieja de nuestros mejores viñedos de la Finca Torremilanos pertenecientes al término municipal de Aranda de Duero.

Terrenos diversos en cuanto a composición por la erosión y sedimentación del río Duero . Microclimas distintos marcados por la confluencia atlántico-mediterránea.

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: 70 años. Altitud: 800–900 m.

Viticultura:

Viñedos en vaso.

Uva recogida a mano. Vendimia seleccionada.

Producción biológica.



Elaboración:

Vino procedente de distintos momentos de un solo momento de la vendimia 2014.

Maceración de 12 días.

Levaduras indígenas.

Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

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

Grado alcohólico: 14,5 %

Notas de cata:

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.