



Finca Torremilanos
C.P. 09400 Aranda de Duero (Burgos) España
www.torremilanos.com

ELABORACIÓN: Viñedos en espaldera, de edad media superior a los 25 años y a una altitud comprendida entre los 800 y 900 metros. Vendimia manual y seleccionada. La obtención del mosto y de su color proviene de un prensado directo de la uva tinta. Uva sin desgranar. Prensado directo. Decantación estática de 24 horas. Fermentación a baja temperatura en depósito de acero inoxidable con levaduras propias de la uva y de la cosecha. Crianza en barricas de 225 litros de nuestra propia tonelería en bodega. Vino certificado ecológico y biodinámico. Apto para veganos.

CANTIDAD ELABORADA: 10.000 botellas.

COLOR: Rosado Guinda.

NARÍZ: Regaliz, frutas rojas como la fresa y la cereza, aromas de grafito y laurel junto con un ligero matiz dulce que corresponde con el calor de la añada 2022.

GUSTO: Fresco y agradable con una gran intensidad de sabor a uva, guinda, fresas silvestres y regaliz junto con notas minerales que añaden frescura y complejidad.



MONTECASTRILLO ROSADO 2022

VARIETADES DE UVA: Tempranillo (95%) y Garnacha (5%), todas de nuestros propios viñedos.

VENDIMIA: Manual y seleccionada.

GRADO ALCOHÓLICO : 13,5% Vol.

GASTRONOMÍA: Verduras, pescado, marisco, pasta, arroces y platos especiados y/o picantes, pero ante todo buena compañía.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 3 años , en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 6 -10 ° C. dependiendo de tiempo y lugar.

