



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

ELABORACIÓN: Selección de uva de nuestros viñedos de la Finca Torremilanos. Vendimia manual y seleccionada. El mosto se obtiene del prensado directo del racimo entero. Se deja reposar durante 24 horas para hacer una limpieza estática y posteriormente pasa a barricas de 225 litros. El vino fermenta en barricas durante varios meses. Cada variedad fermenta por separado. Al final del invierno se procede a su mezcla final para conjuntarse durante los últimos meses de crianza. 11 meses en barrica. Vino elaborado en ausencia de sulfuroso, sin clarificar y sin filtrar. Vino ecológico. Vino biodinámico. Apto para veganos

CANTIDAD ELABORADA: 7.000 botellas.

COLOR: Dorado que denota su crianza en barrica.

NARÍZ: Aromas de anís, miel, flores de almendro y lila, así como notas de membrillo, frutos secos y manzanilla junto con un elegante fondo mineral

GUSTO: Amplio, voluminoso y fresco con un largo final. Un vino con recorrido y capacidad de guarda.



PEÑALBA LOPEZ BLANCO 2021

VARIETADES DE UVA: Chardonnay y Sauvignon Blanc (20 años), Albillo (80 años) y Viura (150 años)

VENDIMIA: Manual y seleccionada

GASTRONOMÍA: Asados, carnes a la brasa, guisos y legumbres, pero ante todo buena compañía.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 20 años y más, en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

TEMPERATURA DE CONSUMO: Entre 18º y 20º C. dependiendo de tiempo y lugar.

