



Finca Torremilanos  
C.P. 09400 Aranda de Duero (Burgos) España  
[www.torremilanos.com](http://www.torremilanos.com)

**ELABORACIÓN:** Selección de viñedos de la Finca Torremilanos, Vendimia manual y seleccionada. Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable con levaduras propias de la uva y de la cosecha. Tras la fermentación maloláctica, se realiza la mezcla de los diferentes depósitos antes de pasar a la sala de barricas. Crianza de 24 meses en barricas de 225 litros de roble francés y americano de nuestra propia tonelería en bodega. Durante la crianza no se realiza ningún trasiego y, previo al embotellado, se clarifica a razón de una clara de huevo por barrica. Clara de huevo natural, fresca, de proximidad y ecológica. Vino certificado ecológico y biodinámico.

**CANTIDAD ELABORADA:** 92.919 botellas de 0,75 L, 8.989 botellas de 0,375 L y 4.370 botellas de 1,5 L.

**COLOR:** Intenso color oscuro con tonos rubís y purpúreos.

**NARÍZ:** Sensaciones torrefactas con tonos balsámicos.

**GUSTO:** sedoso, jugoso y carnoso con una gran frescura mineral.



## TORREMILANOS Crianza 2018

**VARIETADES DE UVA:** Tempranillo (97%) y Cabernet Sauvignon (3%), todas de nuestros propios viñedos. Edad media 45 años.

**VENDIMIA:** Manual y seleccionada.

**GRADO ALCOHÓLICO :** 14,5% Vol.

**GASTRONOMÍA:** Asados, guisos de carne 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.

