



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

ELABORACIÓN: Viñedos en vaso con edad superior a los 80 años, a una altitud superior a los 825 metros. La mitad del vino fermenta en barricas (de 225 litros de nuestra propia tonelería en bodega) y la otra mitad en hormigón con levaduras propias de la uva y de la cosecha. Este vino realiza la fermentación alcohólica y maloláctica. Crianza total de 10 meses y 3 semanas desde que se descuba hasta que se embotella. Embotellado sin clarificar, sin filtrar y sin sulfuroso añadido. Vino certificado ecológico y biodinámico.

CANTIDAD ELABORADA: 4.300 botellas.

COLOR: Color que tradicionalmente se denominaba "Ojo Gallo" y que en otras partes de Europa se llamaba "Ojo de Perdiz".

NARÍZ: Aromas con uva madura y frutas rojas junto con ligeros toques especiados y matices de monte bajo, tomillo y espliego.

GUSTO: Untuoso y muy mineral con intensos recuerdos de guinda. Tradicionalmente se diría que "este vino está como una guinda".



TORREMILANOS Ojo Gallo 2021

VARIETADES DE UVA: 50% Tempranillo, 10% (Garnacha, Cariñena y Bobal) y 40% (Albillo, Viura, Malvasía y Airén).

VENDIMIA: Manual y seleccionada

GRADO ALCOHÓLICO : 14 % Vol.

GASTRONOMÍA: Asados, carnes a la brasa, guisos, así como cualquier plato con sabores intensos, pero ante todo buena compañía.

TIEMPO DE CONSERVACIÓN: 10 años y más, en perfectas condiciones de temperatura (14°C) y humedad (75-80%) constante.

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

