



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.

