

CASTILLO PEÑAFIEL

EDICIÓN LIMITADA
18 MESES EN BARRICA
100%TEMPRANILLO






"El vino hecho arte"

"Vino de color rojo picota con ribetes marrones anaranjados. Aromas a frutas negras maduras del bosque, tostados, trufa, vainilla y aroma a capuchino. Redondo y carnosos con taninos dulces, con notas a caramelo, ciruela pasa y recuerdos mantecosos."



CASTILLO PEÑAFIEL

CASTILLO DE PEÑAFIEL | EDICIÓN LIMITADA

-  Variedad: Tempranillo 100% procedente de viejas cepas.
-  Elaboración: Cosecha y selección manual; fermentación alcohólica controlada a 28°C en depósitos de acero inoxidable y en maderas de roble americano y francés.
-  Crianza: 18 meses en barricas de roble americano y francés.
-  Conservación: Mantener en un lugar fresco, alejado de la luz solar y mantener en posición horizontal.
-  Temperatura óptima de consumo: 16-18°C / 60-64°F



CASTILLO DE PEÑAFIEL | MARIDAJE

Perfecto para embutidos, quesos curados, barbacoas, carne madura y guisos.

Plato Especial: Chuletón de Buey cocinado con encina.

Si hubiera que madirarlo con un pescado, se recomienda un bacalao en salsa.

CASTILLO DE PEÑAFIEL | PACKAGING

MATERIAL	UNITS	CAPACITY	EAN BOTTLE	EAN CARTON
1 Caja Cartón	6 Botellas	750ml.	8437000065722	18437000065385