

# CASTILLO PEÑAFIEL

CRIANZA | 12 MESES BARRICA  
100% TEMPRANILLO

*"El vino hecho arte"*

*"Es un vino de color cereza picota. Olor a frutas maduras, como la grosella y el arándano con notas especiadas, tostados, tabaco y vainilla. En boca es redondo, carnosos, con taninos aterciopelados y con un elegante retrogusto."*



# CASTILLO PEÑAFIEL

## CASTILLO DE PEÑAFIEL | CRIANZA

- 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: 12 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 una buena carne, queso, pasta e incluso comida picante.

**Plato Especial:** Pasta con trufa, aceite de oliva y queso parmesano.

Si hubiera que madirarlo con un pescado, le recomendamos bacalao en salsa.

## CASTILLO DE PEÑAFIEL | PACKAGING

MATERIAL	UNITS	CAPACITY	EAN BOTTLE	EAN CARTON
1 Carton Case	6 Bottles	750ml.	8437000065258	18437000065255
1 Wooden Case	1 Bottle	1,5 L.	8437000065258	18437000065255

RI  
BE  
RA  
DUERO