

CASTILLO PEÑAFIEL

ROBLE | 6 MESES BARRICA
100% TEMPRANILLO

"El vino hecho arte"

"Color cereza, intenso y limpio, tonos rojos berenjena. Aromas de frutas del bosque, vainilla y balsámicos. Equilibrado, con una buena estructura, taninos aterciopelados y redondos, suaves notas de café y vainillas."



www.bodegasthesaurus.com



CASTILLO PEÑAFIEL

CASTILLO DE PEÑAFIEL | ROBLE

- 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: 6 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 como aperitivo, con embutidos, quesos tiernos, arroces, pastas y pizzas.

Plato Especial: Patatas paja con aceite de oliva, ajo, vinagre, sal, limón y una pizca de perejil.

Si hubiera que madirlo 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.	8437000065749	18437000065736