CASTILLO DE PEÑAFIEL

CRIANZA | 12MESES 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, carnoso, con taninos atercipelados y con un elegante retrogusto."

GOLD WINE 2016 · DOUBLE GOLD WINE 2015 · 89 points Robert Parker Wine Advocate · 2014 SILVER MEDAL NEW YORK WORLD WINE & SPIRITS COMPETITION · GUÍA PEÑÍN 86 puntos · 2014 WINE SILVER · WINE ENTHUSIAST WINE STAR RIBERA DEL DUERO Wine Region of the Year 2012

www.bodegasthesaurus.com

CASTILLO DE PEÑAFIEL

CASTILLO DE PEÑAFIEL|CRIANZA

- Variedad: Tempranillo 100% procedente de viejas cepas.
- Elaboración: Cosecha y selección manual; fermentación alcohólica controlada a 28ºC 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: 16-18ºC / 60-64ºF

CASTILLO DE PEÑAFIEL| MARIDAJE

CONSEJO REGULADOR DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIBERA DEL DUERO

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

@CIADEVINOS · COMPANIADEVINOS9 · CIADEVINOSMIGUELMARTIN