



**TOMILLAR**  
TEMPRANILLO  
CRIANZA





## TOMILLAR Crianza Tempranillo

### DATOS TÉCNICOS

**Varietades de Uva:** 100% Tempranillo.

**Indicación Geográfica Protegida:** D.O. La Mancha.

**Envejecimiento:** 12 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

**Elaboración:** La uva es seleccionada, despalillada y se encuba a baja temperatura durante 24-48 horas en depósitos autovaciantes donde tiene lugar una maceración pre-fermentativa de los hollejos en un ambiente saturado en CO<sub>2</sub>. Posteriormente, se deja aumentar la temperatura para que la fermentación alcohólica tenga lugar a temperatura controlada de 25 °C. El vino experimenta su 2ª fermentación en depósitos de acero inoxidable, y posteriormente pasa por barricas donde tiene lugar el correspondiente reposo. Para finalizar se mezclan distintas calidades de forma que el vino quede bien estructurado.

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Fase Visual:** Rojo rubí intenso con tonos ligeramente violáceos.

**Fase Olfativa:** Aroma intenso, rico en expresión con notas de crianza, destaca la fruta roja madura y las notas especiadas y dulces de cacao.

**Fase Gustativa:** De taninos dulces y suaves, es redondo, carnoso y lleno de sensaciones especiadas, con un retronasal amplio.

### MARIDAJE

Ideal con quesos curados, estofados, y carnes a la barbacoa.

# TOMILLAR

## CRIANZA

## TEMPRANILLO

## TOMILLAR Crianza Tempranillo

### TECHNICAL DATA

**Grape variety:** 100% Tempranillo, the main red variety in Spain.

**Protected Geographical Indication:** D.O. La Mancha.

**Aging:** Aged for 12 months in French and American oak casks.

**Preparation:** After destemming, the grapes are vatted at low temperature for 24-48 hours in self-draining tanks where the pre-fermentation maceration of the skins takes place a CO<sub>2</sub>-saturated atmosphere. Subsequently, the temperature increases, so that alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 25 °C. The second fermentation takes place in stainless steel tanks and then the wine is aged in oak casks. To fish, different qualities of wines are blend in order to get the final wine well structured.

### WINEMAKERS' S TASTING NOTES

**Look Stage:** Intense ruby red with slightly purplish hues.

**Scent Stage:** With an intense aroma, rich in expression with nuances of the aging process, ripe red fruit and hints of spice and cocoa sweets stand out

**Taste Stage:** Featuring sweet and smooth tannins, it is round, fleshy and full of spiced sensations, with a broad finish.

### PARING

Recommended for cured cheese, stews, barbecue meats.



TOMILLAR CRIANZA  
TEMPRANILLO



TOMILLAR RESERVA CABERNET  
SAUVIGNON-TEMPRANILLO



TOMILLAR DON EUGENIO  
RESERVA TEMPRANILLO

Botella: Bordelesa 750ml  
Bottle: Bordeaux 750 ml

Altura Height	Peso Llena Full Weight
325 mm	1,26 kg

Código EAN EAN CODE
8414601137287

Embalaje: Caja de 12 botellas  
Packing: 12 bottles case

Altura Height	Profundidad Depth	Anchura Width
326 mm	300 mm	225 mm

Pallet : botellas / bottles : 900

Cajas / Cases: 75	Pisos / Layers: 5		
Altura Height	Profundidad Depth	Anchura Width	Peso Weight
1690 mm	1200 mm	1000 mm	1194 kg