



# TOMILLAR

## TEMPRANILLO



VIRGEN DE  LAS VIÑAS  
1961



**TOMILLAR**  
TEMPRANILLO



## TOMILLAR Tempranillo

### DATOS TÉCNICOS

**Variedades de Uva:** 100% Tempranillo, la principal variedad tinta en España.

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

**Elaboración:** La uva despalillada 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 e inferior a 21 °C.

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Fase Visual:** Intenso color cereza de capa media con irisaciones violáceas.

**Fase Olfativa:** De intensidad aromática media, destacan los aromas a frutos rojos (moras, frambuesas) y florales (violetas).

**Fase Gustativa:** Sedoso y amable en el recorrido, es sabroso y delicado con un post-gusto largo y persistente.

### MARIDAJE

Ideal con tapas, jamón, quesos semicurados, pasta, barbacoa.

# TOMILLAR TEMPRANILLO



## TOMILLAR Tempranillo

### TECHNICAL DATA

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

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

**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 in a CO<sub>2</sub>-saturated atmosphere. Next, the temperature is allowed to rise so that alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of less than 21 °C.

### WINEMAKERS ' S TASTING NOTES

**Look Stage:** Intense cherry red color of medium depth with purplish iridescence.

**Scent Stage:** With an aroma of average intensity, red fruit (blackberry, raspberry) and floral (violets) aromas stand out.

**Taste Stage:** Silky and pleasant on the mid-palate, it is flavorful and delicate with a long and persistent finish.

### PARING

Recommended for aperitif, tapas, jam, semi-cured cheese, pasta, barbecue.



TOMILLAR  
TEMPRANILLO



TOMILLAR  
ROSADO MERLOT



TOMILLAR  
LORENZETE AIRÉN



TOMILLAR ROCÍO  
VERDEJO SEMI SWEET

Botella: Bordelesa 750ml

Bottle: Bordeaux 750 ml

Altura	Peso Llena
Height	Full Weight
313 mm	1,2 kg

Código EAN
EAN CODE
8414601137805

Embalaje: Caja de 12 botellas

Packing: 12 bottles case

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

Pallet : botellas / bottles : 900

Cajas / Cases: 75 Pisos / Layers: 5

Altura	Profundidad	Anchura	Peso
Height	Depth	Width	Weight
1620 mm	1200 mm	1000 mm	1107 kg

VIRGEN DE  LAS VIÑAS  
1961

Ctra. Argamasilla de Alba, 1.

13700 TOMELLOSO, Ciudad Real - ESPAÑA

Tel. +34 926 510 865 Fax. +34 926 512 130

atencion.cliente@vinostomillar.com - www.vinostomillar.com