



TOMILLAR

D. Eugenio

RESERVA

TEMPRANILLO



VIRGEN DE  LAS VIÑAS
1961



TOMILLAR DON EUGENIO Reserva 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 (40%) y americano (60%).

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 CO₂. Posteriormente, se deja aumentar la temperatura para que le fermentación alcohólica tenga lugar a temperatura controlada de 28 °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: Color granate muy intenso con ribete del mismo color.

Fase Olfativa: Notas de especias (clavo, pimienta), de arbustos (tomillo) y frutas rojas muy maduras sobre un fondo de vainilla.

Fase Gustativa: Materia rica, taninos densos y estructurados, sus aromas especiados evolucionan hacia un post-gusto de largo recorrido y recuerdo.

MARIDAJE

Ideal con quesos fuertes, pescados grasos, carnes rojas asadas, estofado.

TOMILLAR
D. Eugenio
RESERVA
TEMPRANILLO

DON EUGENIO Reserva Tempranillo

TECHNICAL DATA

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

Protected Geographical Indication: D.O. La Mancha.

Aging: Aged up to 18 months in French (40%) and American oak casks (60%).

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 CO₂- saturated atmosphere. Subsequently, the temperature increases, so that alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 28 °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 blended in order to get the final wine well structured.

WINEMAKERS' S TASTING NOTES

Look Stage: Claret in colour with a rim of the same colour.

Scent Stage: Notes of spice (clove, pepper), brush (thyme) and very ripe red fruits against a backdrop of vanilla.

Taste Stage: Rich matter, dense, structured tannins, the spiced aromas evolved well towards a long finish and lasting impression.

PARING

Recommended for haute cuisine, oily fish, red meat, stew.



TOMILLAR
CRIANZA TEMPRANILLO



TOMILLAR RESERVA CABERNET
SAUVIGNON-TEMPRANILLO



TOMILLAR DON EUGENIO
RESERVA TEMPRANILLO

Botella: Bordelesa 750ml		Embalaje: Caja de 12 botellas				Pallet : botellas / bottles : 900					
Bottle: Bordeaux 750 ml		Packing: 12 bottles case				Cajas / Cases: 75		Pisos / Layers: 5			
Altura	Peso Llena	Código EAN	Altura	Profundidad	Anchura	Altura	Profundidad	Anchura	Peso		
Height	Full Weight	EAN CODE	Height	Depth	Width	Height	Depth	Width	Weight		
325 mm	1,26 kg	8414601137270	326 mm	300 mm	225 mm	1690 mm	1200 mm	1000 mm	1194 kg		