



**TOMILLAR**  
**RESERVA**  
CABERNET SAUVIGNON  
TEMPRANILLO





## TOMILLAR Reserva Cabernet Sauvignon-Tempranillo

### DATOS TÉCNICOS

**Varietades de Uva:** 80% Cabernet Sauvignon, 20% Tempranillo.  
**Indicación Geográfica Protegida:** D.O. La Mancha.  
**Envejecimiento:** Hasta 18 meses de crianza en barricas de roble francés (40%) y americano (60%).  
**Elaboración:** La uva, 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 28 °C. En el descube se mezclan las distintas calidades de forma que el vino quede bien estructurado para su posterior paso por barricas donde tiene lugar el correspondiente reposo. Previamente el vino experimenta su 2ª fermentación en depósitos de acero inoxidable.

### NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

**Fase Visual:** Color granate con ribete del mismo color, brillante.  
**Fase Olfativa:** Aromas de fina complejidad, especialmente regalaz y compotas vegetales en armonía con recuerdos tostados a café y un fondo balsámico.  
**Fase Gustativa:** Muy carnoso, aterciopelado y de estructura sólida que le confiere capacidad de conservación en botella.

### MARIDAJE

Ideal con platos de alta cocina, quesos fuertes, pastas, carnes rojas asadas, carne de caza.

# TOMILLAR

## RESERVA

### CABERNET SAUVIGNON TEMPRANILLO

## TOMILLAR Reserva Cabernet Sauvignon-Tempranillo

### TECHNICAL DATA

**Grape variety:** 80% Cabernet Sauvignon – 20% Tempranillo.  
**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 CO<sub>2</sub>- 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:** Bright claret in colour with a rim of the same colour.  
**Scent Stage:** Intricately complex aromas, particularly liquorice and vegetable compotes in harmony with toasted nuances of coffee and a balsamic background.  
**Taste Stage:** Highly fleshy, velvety and solidly structured, affording it the capacity to remain in the bottle.

### PARING

Recommended for haute cuisine, sharp cheese, pasta, roast red meats, game.



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
8414601137300

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