

BODEGA TORREMORÓN

COLECCIÓN TORREMORÓN



**TORREMORÓN
JOVEN**



**TORREMORÓN
ROBLE**



**TORREMORÓN
CRIANZA**

COLECCIÓN SENDERILLO



**SENDERILLO
JOVEN**



**SENDERILLO
ROBLE**

TORREMORON JOVEN

BODEGA: BODEGAS TORREMORON S.C

MARCA: TORREMORON JOVEN

INFORMACION GENERAL:

Añada: 2015

Producción: 200.000 botellas.

Notas de cata: Picota violáceo, brillante, limpio, borde amarado.

En nariz intenso suave y afrutado, predominan las notas de fruta negra y regaliz, aportando notas golosa al conjunto.

En boca es concentrado y suave de cuerpo medio buena estructura y final largo.

Consumir a una temperatura de 16 - 18° C.

Ideal para acompañar con carnes rojas, caza y quesos curados.

INFORMACION TECNICA:

Análisis: Contenido alcohol: 14 % Vol. Acidez: 4,75 gr/l.

Contenido azúcares < 2 gr/l, pH: 3, 75 g/l.

Variedad: 100% tempranillo.

Viñedos: Ribera del Duero, 100 % Quintanamanvirgo, Roa, Boada, Anguix, Guzmán.

Fermentación alcohólica: fermentación controlada a temperaturas inferiores a 28°C. Duración 7-10 días.

Maceración en contacto con los hollejos 15 días.

Fermentación maloláctica: en depósitos de acero inoxidable.

INFORMACION DEL EMBALAJE.

Etiqueta: 7 x 7,5 cm

Corcho: natural 1+1 44x24

Botella: bordelesa capacidad 75cl.

Caja: cartón (12 botellas)

Número de cajas por palet: 60 caja 720 botellas

CONTACT: Ctra. Boada S/N 09314

Quintanamanvirgo (Burgos)

Phone: +34 947554075

Fax: +34 947554036

E-mail: torremoron@wanadoo.es

Web: www.torremoron.com



TORREMORON ROBLE

BODEGA: BODEGAS TORREMORON S.C

MARCA: TORREMORON ROBLE

INFORMACION GENERAL:

Añada: 2015

Producción: 70.000 botellas.

Notas de cata: Color granate oscuro y ribetes violáceos. En nariz franco e intenso, matices de frutos negros y toques torrefactos. aromas de fruta fresca y de vainilla. En boca amplio con taninos perfectamente integrados con la fruta, sutiles toques de tostado de roble.

INFORMACION TECNICA:

Análisis: Contenido alcohol: 14 % Vol. Acidez: 4,75 gr/l. Contenido azúcares < 2 gr/l, pH: 3,75 g/l.

Variedad: 100% tempranillo.

Viñedos: Ribera del Duero, 100 % Quintanamanvirgo, Roa, Boada, Anguix, Guzmán.

Fermentación alcohólica: fermentación controlada a temperaturas inferiores a 28°C. Duración 7-10 días. Maceración en contacto con los hollejos 18 días.

Fermentación maloláctica: en depósito de acero inoxidable.

Crianza: en barrica 30% francés y 70% americana. 4 meses

INFORMACION DEL EMBALAJE.

Etiqueta: 7 x 7,5 cm

Corcho: natural 1+1 44x24

Botella: bordelesa capacidad 75cl.

Caja: cartón (12 botellas)

Número de cajas por palet: 60 caja 720 botellas

Contacto: Ctra. Boada S/N 09314

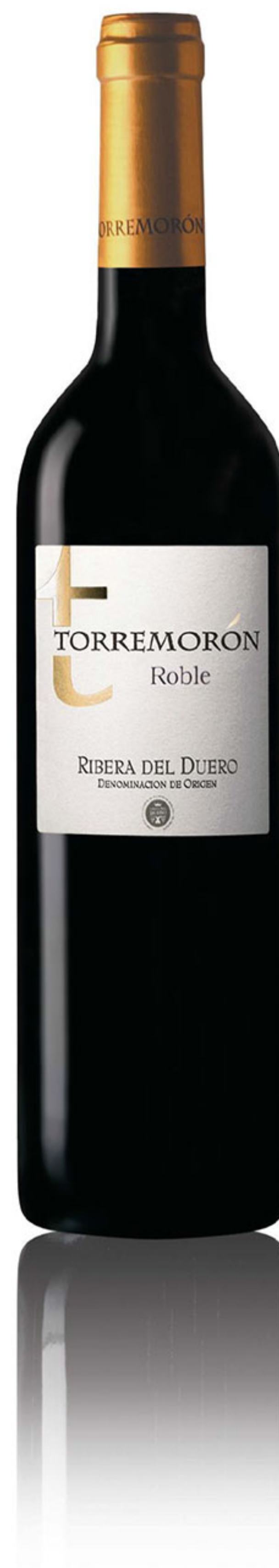
Quintanamanvirgo (Burgos)

Teléfono: +34 947554075

Fax: +34 947554036

E-mail: torremoron@wanadoo.es

Web: www.torremoron.com



TORREMORON CRIANZA

BODEGA: BODEGAS TORREMORON S.C

MARCA: TORREMORON CRIANZA

INFORMACION GENERAL:

Torremorón Crianza es un vino tinto de la D.O. Ribera del Duero elaborado por Bodegas Torremorón. Este vino es un monovarietal de uva Tempranillo.

Los granos de los cuales proviene Torremorón Crianza crecen en viñedos situados a unos 800 metros de altura, en la orilla norte del río Duero, que se benefician de la barrera natural que supone para ellos la Cuesta Manvirgo.

Tras los correspondientes procesos de cosecha y transporte hasta la bodega, la uva de Torremorón Crianza efectúa una fermentación alcohólica de unos diez días en depósitos de acero inoxidable. Posteriormente, y en los mismos recipientes, lleva a cabo una fermentación maloláctica.

En última instancia y antes de ser embotellado, Torremorón Crianza envejece durante un mínimo de 16 meses en baricas de roble francés y americano.

Bodegas Torremorón nació en 1957 como una cooperativa que poco a poco fue sumando viticultores de varios pueblos de la zona. En 1990 las instalaciones de la bodega fueron reformadas y dotadas de la mejor tecnología para seguir asegurando su éxito durante las siguientes generaciones.

Cata a la vista Intenso granate de matices violáceos. De capa baja.

Cata en nariz Recuerdos de vainilla y toques del paso por crianza. Presencia de bayas rojas.

Cata en boca Estructurado y perseverante.

Alcohol: 14.0%

Servir a 18°C - Recomendamos decantar antes de consumir

Maridaje: Quesos curados, Cordero asado

Contacto: Ctra. Boada S/N 09314

Quintanamanvirgo (Burgos)

Teléfono: +34 947554075

Fax: +34 947554036

E-mail: torremoron@wanadoo.es

Web: www.torremoron.com



SENDERILLO JOVEN

BODEGA: BODEGAS TORREMORON S.C
MARCA: SENDERILLO JOVEN

INFORMACION GENERAL:

Añada: 2015

Producción: 70.000 botellas.

Notas de cata: Picota violáceo, brillante, limpio, borde amaratado.

En nariz intenso suave y afrutado, predominan las notas de fruta negra y regaliz, aportando notas golosa al conjunto.

En boca es concentrado y suave de cuerpo medio buena estructura y final largo.

Consumir a una temperatura de 16- 18º C.

Ideal para acompañar con carnes rojas, caza y quesos curados.

INFORMACION TECNICA:

Análisis: Contenido alcohol: 14 % Vol. Acidez: 4,75 gr/l.

Contenido azucares < 2 gr/l, pH: 3, 75 g/l.

Variedad: 100% tempranillo.

Viñedos: Ribera del Duero, 100 % Quintanamanvirgo, Roa, Boada, Anguix, Guzmán.

Fermentación alcohólica: fermentación controlada a temperaturas inferiores a 28ºC. Duración 7-10 días.

Maceración en contacto con los hollejos 18 días.

Fermentación maloláctica: en depósitos de acero inoxidable.

INFORMACION DEL EMBALAJE.

Etiqueta: 5 x 9,5 cm

Corcho: natural 1+1 44x25

Botella: bordelesa capacidad 75cl.

Caja: cartón (12 botellas)

Número de cajas por palet: 60 caja 720 botellas

CONTACT: Ctra. Boada S/N 09314

Quintanamanvirgo (Burgos)

Phone: +34 947554075

Fax: +34 947554036

E-mail: torremoron@wanadoo.es

Web: www.torremoron.com



SENDERILLO ROBLE

BODEGA: BODEGAS TORREMORON S.C

MARCA: SENDERILLO ROBLE

INFORMACION GENERAL:

Añada: 2015

Producción: 25.000 botellas.

Notas de cata: Color granate oscuro y ribetes violáceos. En nariz franco e intenso, matices de frutos negros y toques torrefactos. aromas de fruta fresca y de vainilla. En boca amplio con taninos perfectamente integrados con la fruta, sutiles toques de tostado de roble.

INFORMACION TECNICA:

Análisis: Contenido alcohol: 14 % Vol. Acidez: 4,75 gr/l. Contenido azúcares < 2 gr/l, pH: 3, 75 g/l.

Variedad: 100% tempranillo.

Viñedos: Ribera del Duero, 100 % Quintanamanvirgo, Roa, Boada, Anguix, Guzmán.

Fermentación alcohólica: fermentación controlada a temperaturas inferiores a 28°C. Duración 7-10 días. Maceración en contacto con los hollejos 18 días.

Fermentación maloláctica: en depósito de acero inoxidable.

Crianza: en barrica 30% francés y 70% americana. 4 meses

INFORMACION DEL EMBALAJE.

Etiqueta: 5 x 9,5 cm

Corcho: natural 1+1 44x25

Botella: bordelesa capacidad 75cl.

Caja: cartón (12 botellas)

Número de cajas por palet: 60 caja 720 botellas

Contacto: Ctra. Boada S/N 09314

Quintanamanvirgo (Burgos)

Teléfono: +34 947554075

Fax: +34 947554036

E-mail: torremoron@wanadoo.es

Web: www.torremoron.com

