











**TORO**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

**MARQUÉS  
DE  
PEÑAMONTE**  
RESERVA

-  Selección de viñas viejas 100% tinta de Toro.
-  Fermentaciones controladas con una larga maceración en depósitos de acero inoxidable. Su larga crianza de veintidós meses en barricas de roble francés y americano nos permiten obtener un vino estabilizado de una forma natural, descartando cualquier tipo de clarificación y filtración en profundidad.
-  Servir a 18° C.
-  Color rojo intenso con ribetes granates, aroma intenso de frutos maduros, notas ahumadas y especiadas de madera de gran calidad. En boca carnoso, potente y elegante. Taninos contundentes y bien ensamblados.

*Alérgenos: Contiene sulfitos*

-  100% Tinta de Toro, and indigenous variety in Spain, it is commonly known as Tempranillo in other regions. This wine is a selection of grapes from old vineyards.
-  Controlled fermentation and a long maceration period in stainless steel tanks. Aged for 22 months in French and American oak barrels. The time in oak allows for a natural stabilization and clarification of the wine.
-  Serve at 18°C.
-  Deep red with brick nuances. Dark fruit aromas and noticeable spicy notes from the time spent in barrel. Meaty, elegant and powerful. Well balanced with ripe and persistent tannins.

*Allergens: Contains sulfites*

**BODEGAS ROJANAS, S.A.**  
~ GRUPO ~