



Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez, (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio) (Bio)

Vieilles vignes et esprit nouveau

Description:

Ricardo Peñalba a repris la Bodega de son père, l'une des plus anciennes de la région, en 2005 et a rapidement fait du Torre Albéniz un vin emblématique de la région. Et ce, grâce à une reconversion vers des méthodes biologiques de culture de la vigne et une sélection rigoureuse des meilleurs raisins.

Profil aromatique:

Grenat violet très dense aux reflets rouge-rubis. Bouquet complexe sur des senteurs de griottes, de pastilles au chocolat et de mûres, viennent ensuite des notes minérales marquées, d'estragon, de réglisse, de genièvre et de tabac parfumé. La bouche est puissante et d'une douceur envoiissante, avec d'agréables arômes de griottes, les tannins sont mûrs et encore un peu rugueux dans le milieu de bouche d'une totale plénitude, aux nuances de petits fruits noirs. Noix, damassine et pastilles de chocolat accompagnent la longue finale persistante. Grand potentiel de garde pour ce Ribera del Duero de perfection.

Accompagne idéalement:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Espagne

Producteur: Bodegas Peñalba Lopez

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2030

Cépage(s): 97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha

N° article: 0694814

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
A boire:	jusqu'en 2030
Weinbau:	Bio. Certification bio: ES-ECO-016-CL
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.