



2015 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Vieilles vignes et esprit nouveau

Description:

Ricardo Peñalba fait partie des vigneronns créatifs de la Ribera del Duero, et c'est avec beaucoup de détermination et de talent qu'il met en oeuvre sa vision d'une viticulture en biodynamie, dans l'une des régions de production les plus anciennes d'Espagne. Depuis qu'il a repris la Bodega de son père, il a fait du Torre Albéniz un vin emblématique de la région Castille-et-León. Soumis à une sélection stricte, seuls les meilleurs raisins entrent dans sa composition. Le vin est ensuite élevé en barriques, fabriquées sur place selon une tradition artisanale ancestrale.

Note de dégustation:

Violet foncé, impénétrable au centre. Nez concentré de pruneaux et de chocolat à la cannelle, avec également des cerises noires, du tabac doux et des amandes caramélisées, se développant continuellement. Texture veloutée et tanins compacts dans la bouche aux arômes de mûres de sureau noir et de poires séchées, c'est un vin gras et pourtant très fin, se développant progressivement en puissance jusqu'à la finale pleine de classe typique d'un Ribera. A décanter dans sa jeunesse.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Torremilanos
Notation(s):	Falstaff 93+/100, Score 19/20
Elevage:	32 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Référence:	0694815

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Falstaff 93+/100, Score 19/20
Cépage(s):	95% Tempranillo, 2% Albillo, 2% Cabernet Sauvignon, 1% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Bio
Elevage:	32 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.