



2016 Cyclo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamique)

Magnifique cuvée bio, par Torremilanos

Description:

Ricardo Peñalba est un fervent défenseur du respect total du cycle de la nature en viticulture. Le nom Cyclo parle de lui-même: les vignes dont est issu ce vin produit en biodynamie sont en partie âgées de plus de 80 ans et culminent à 1000 mètres d'altitude, où elles sont exposées à une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Un élevage de 24 mois en fûts de chêne français lui confère toute sa finesse et son caractère unique.

Note de dégustation:

Pourpre saturé aux reflets violets. Bouquet fruité époustouflant, des nuances de café et de chocolat noir accompagnent des cerises Amarena, du jus de sureau et de la confiture de mûres. En bouche aussi, l'intensité du fruit est énorme et révèle d'envoutantes notes à la fois de praliné, de myrtilles, de raisins secs mais aussi minérales, en développement constant, saveurs de prunes dans le milieu de bouche à la texture veloutée et dévoilant d'énormes réserves jusqu'en finale.

Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Torremilanos
Notation(s):	Score 19/20
Elevage:	23 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Albillo
Référence:	0694916

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cyclo

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamique)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	95% Tempranillo, 3% Garnacha, 2% Albillo
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	23 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.