



2017 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:

Robe pourpre aux reflets rubis. Bon équilibre entre douceur et minéralité dans le nez complexe de gâteau aux prunes et de compote de cerises, où viennent se greffer de subtiles notes toastées de café et de chocolat noir. Attaque d'une douceur envoûtante et à la puissance exceptionnelle, avec des tannins parfaitement fondus, sur des arômes de mûres et de sureau. Belle concentration de fruits noirs et texture veloutée jusqu'à la dernière gorgée.

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:	19 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2038
Cépage(s):	85% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Garnacha, 3% Albillo
Référence:	0694917

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):	85% Tempranillo, 7% Cabernet Sauvignon, 5% Garnacha, 3% Albillo
Apogée:	jusqu'en 2038
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	19 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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.