



## 2016 Torremilanos Crianza

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

Un Ribera del Duero des plus divins

### Description:

Ricardo Peñalba est considéré comme le précurseur de la viticulture en biodynamie en Espagne. Son Torremilanos Crianza séduit par des arômes de fruits noirs bien présents et une belle opulence en bouche.

### Note de dégustation:

Violet profond aux reflets rubis. Les parfums de baies noires mûres, de cacao en poudre et de chocolat au lait jaillissent du verre, sur une note exotique et un soupçon de feu de camp. En bouche, belle harmonie entre fruits noirs mûrs, grains d'espresso et gâteau au chocolat. La touche toastée de bois de cèdre en fera le compagnon idéal pour les plats de viande consistants.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Torremilanos
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0121616

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Torremilanos Crianza**

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

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2029
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.