2016 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamique)

Un Ribera d’excellence signé par le pionnier du bio

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. Et ce, grâce à une reconversion vers des méthodes biologiques de culture de la vigne et une sélection rigoureuse des meilleurs raisins. Les vignes qui sont cultivées à une altitude de 800 à 900 mètres et produisent ce captivant Reserva sont âgées de 80 ans en moyenne. Les barriques dans lesquelles le vin est élevé pendant 24 mois proviennent de la tonnellerie du domaine.
Note de dégustation:
Pourpre profond, centre impénétrable. Bouquet concentré de prunes à la cannelle et de cerises noires, groseilles et jolie note de pain d’épices en arrière-nez. La bouche très fruitée est ample et charnue, tendre et veloutée, avec des arômes de cerises sucrées et de tarte aux prunes, sur une délicate note toastée de caramel, signature indéniable de Ricardo Penalba, d’une chaleur séduisante, il promet d’énormes réserves, équilibre parfait au plus niveau.
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):	Score 19/20, Parker 92/100
Elevage:	25 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2033
Cépage(s):	Tempranillo
Référence:	0694816

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamique)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20, Parker 92/100
Cépage(s):	Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2033
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	25 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch