



## 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Torremilanos
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20, Parker 92/100
<b>Elevage:</b>	25 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2033
<b>Cépage(s):</b>	Tempranillo
<b>Référence:</b>	0694816

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

Taille: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamique)

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