



2016 El Roble Viejo

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

L'icône de Torremilanos – disponible en quantité très limitée

Description:

Les raisins sélectionnés proviennent de la plus vieille parcelle de Torremilanos d'El Roble Viejo, dont les vignes ont plus de 90 ans et des rendements minimes. L'El Roble Viejo n'est produit que certaines années particulières.

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):	Parker 92/100
Elevage:	30 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	84% Tempranillo, 15% Garnacha, 1% Albillo
Référence:	0497316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

El Roble Viejo

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

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 92/100
Cépage(s):	84% Tempranillo, 15% Garnacha, 1% Albillo
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	30 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 déguster.