



2018 Torremilanos Crianza

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Un Ribera del Duero des plus divins

Description:

Ricardo Peñalba a été le précurseur de la viticulture en biodynamie dans la Ribera del Duero. Son Crianza porte la mention Reserva, car il l'élève et le soigne amoureuxment pendant deux ans dans les chais de la bodega. Les vignobles de la Finca Torremilanos s'étendent le long de la Ribera del Duero, à une altitude comprise entre 800 et 900 mètres. La particularité du domaine est de posséder sa propre tonnellerie, dans laquelle les barriques sont fabriquées de manière traditionnelle.

Note de dégustation:

Pourpre brillant aux reflets violets. Bouquet ouvert de cerises noires, de myrtilles, de prunes et de chocolat crémant aux noix. La fabuleuse intensité du fruit jaillit littéralement du verre et de délicates notes toastées viennent agrémenter l'opulence du nez. En bouche, des nuances d'épices exotiques et de grains de moka torréfiés enveloppent les arômes de fruits juteux.

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 18/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2031
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0121618

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torremilanos Crianza

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18/20
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2031
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.