



## 2018 Cyclo

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

Magnifique cuvée bio, par Torremilanos

### Description:

Ricardo Peñalba est un fervent défenseur du respect total du cycle de la nature en viticulture. Le nom Cyclo parle de lui-même: les vignes dont est issu ce vin produit en biodynamie sont en partie âgées de plus de 80 ans et culminent à 1000 mètres d'altitude, où elles sont exposées à une grande amplitude thermique entre le jour et la nuit. Un élevage de 24 mois en fûts de chêne français lui confère toute sa finesse et son caractère unique.

### Note de dégustation:

Violet impénétrable jusque sur le disque. Bouquet intense de mûres, de myrtilles et de cerises noires, où viennent se greffer de délicates notes grillées et un soupçon de fève de cacao. La bouche puissante est d'un équilibre et d'une finesse extraordinaires. L'interaction entre la douceur des fruits et la subtile minéralité est exceptionnelle. Un chef-d'œuvre de Torremilanos doté d'un énorme potentiel.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Torremilanos
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo
<b>Référence:</b>	0694918

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

Taille: A7 74x105

### Cyclo

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

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2038
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	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.