



2018 Torre Albéniz Reserva

(Biodynamique), Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamique)

Un Ribera d'excellence signé par le pionnier du bio

Description:

Ricardo Peñalba fait partie des vigneronns créatifs de la Ribera del Duero, et c'est avec beaucoup de détermination et de talent qu'il met en œuvre sa vision d'une viticulture en biodynamie, dans l'une des régions de production les plus anciennes d'Espagne. Depuis qu'il a repris la Bodega de son père, il a fait du Torre Albéniz un vin emblématique de l'Espagne. Celui-ci se distingue par une sélection rigoureuse des raisins et un élevage en fûts de chêne pendant 2 ans, une durée inhabituellement longue.

Note de dégustation:

Pourpre profond, centre impénétrable. Cerises noires juteuses, myrtilles et prunes à la cannelle dans le nez expressif aux notes gourmandes de fruits secs et de pain d'épices. Tendre et velouté, subtil et puissant dans la bouche aux notes concentrées de fruits à noyau sucrés. La signature caractéristique du vigneron Ricardo Peñalba se révèle dans les arômes de tarte aux prunes et de baies des bois, ainsi que les nuances délicatement toastées de barrique. Belle chaleur typique de la région, soutenue par des tannins fins et une acidité en filigrane, promesse d'énormes réserves.

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
Elevage:	27 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	95% Tempranillo
Référence:	0694818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

(Biodynamique)

Bodegas Peñalba Lopez (Biodynamique)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	95% Tempranillo
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	27 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.