



2019 Cyclo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Cyclo – le cycle de la nature

Description:

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 20 mois en fûts de chêne français lui confère toute sa finesse et son caractère unique.

Note de dégustation:

Pourpre profond aux reflets violets du disque jusqu'au centre. Petites baies noires et bleues, grains de moka grillés, cerise au chocolat et une touche de réglisse composent le nez impressionnant. Une ode aux mûres, aux violettes confites et au tabac à pipe laisse présager de la complexité des arômes. L'attaque est puissante et compacte avec la douceur inimitable du Tempranillo. Petits fruits noirs et grenade dans le milieu de bouche ample. C'est un vin vivifiant, à la fois raffiné et d'une profondeur remarquable, révélant sans cesse de nouvelles facettes, avec des tannins fins et une acidité en filigrane jusque dans la finale d'une infinie longueur. C'est déjà un régal, mais son potentiel de garde promet de grandes réserves.

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):	Score 19/20
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo
Référence:	0694919

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cyclo

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo
Apogée:	jusqu'en 2039
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	20 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 décanter.