



2014 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Vieilles vignes et esprit nouveau

Description:

Ricardo Peñalba a repris la Bodega de son père, l'une des plus anciennes de la région, en 2005 et a rapidement fait du Torre Albéniz un vin emblématique de la région. Et ce, grâce à une reconversion vers des méthodes biologiques de culture de la vigne et une sélection rigoureuse des meilleurs raisins.

Note de dégustation:

Grenat violet très dense aux reflets rouge-rubis. Bouquet complexe sur des senteurs de griottes, de pastilles au chocolat et de mûres, viennent ensuite des notes minérales marquées, d'estragon, de réglisse, de genièvre et de tabac parfumé. La bouche est puissante et d'une douceur enivrante, avec d'agréables arômes de griottes, les tannins sont mûrs et encore un peu rugueux dans le milieu de bouche d'une totale plénitude, aux nuances de petits fruits noirs. Noix, damassine et pastilles de chocolat accompagnent la longue finale persistante. Grand potentiel de garde pour ce Ribera del Duero de perfection.

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:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
Référence:	0694814

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 19/20
Cépage(s):	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Bio
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.