



## 2021 Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Un Ribera produit en biodynamie, signé Ricardo Peñalba

### Description:

Les vignes appartiennent au domaine et sont vieilles de 15 à 25 ans. C'est à une altitude de 800-900 mètres qu'elles sont cultivées, taillées en Guyot et en cordon double. Les raisins sont vendangés à la main afin d'effectuer une première sélection des grappes sur le terrain. La fermentation est réalisée à partir de levures sauvages dans des cuves inox thermorégulées. Enfin, le vin est élevé quatre mois dans des fûts de chêne français et américains usagés.

### Note de dégustation:

Pourpre dense avec des reflets violets. Mûres, prunes et cerises noires au nez joliment fruité. Une délicate note de genièvre et des arômes chauds d'épices accompagnent des baies noires. Palais velouté avec à nouveau beaucoup de fruits noirs et bleus, une certaine jeunesse en bouche avec une alternance agréable entre douceur envoûtante et un extrait doux-amer. Un plaisir jusqu'à la finale fruitée.

### 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Torremilanos
<b>Notation(s):</b>	Parker 90/100, Score 18/20
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Cépage(s):</b>	97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0764021

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

Taille: A7 74x105

### Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO

Finca Torremilanos

Bodegas Peñalba Lopez

<b>Origine:</b>	Espagne
<b>Notation(s):</b>	Parker 90/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.