



## 2019 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez

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 oeuvre 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:

Rouge pourpre brillant du disque jusqu'au centre. Somptueux nez de cerises rouges sucrées, de myrtilles et de grenade, avec des notes de baies noires et de délicieuses touches d'épices chaudes. Bouche délicate et séduisante, avec une belle nervosité. C'est un vin à la fois puissant et aérien, avec des notes de barrique bien dosées, des tannins délicatement granuleux et une acidité toute en délicatesse, signature inimitable du vigneron Ricardo Peñalba.

### 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>	Score 19/20, Parker 93/100
<b>Elevage:</b>	29 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
<b>Référence:</b>	0694819

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

Taille: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19/20, Parker 93/100  
**Cépage(s):** 95% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2038  
**Viticulture:** Biodynamique  
**Elevage:** 29 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.