



2013 Torremilanos Crianza

Ribera del Duero DO Bio, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Produit par le pionnier espagnol des vins bio

Description:

Ricardo Peñalba est considéré comme le précurseur de la viticulture en biodynamie en Espagne. Son Torremilanos Crianza séduit par des arômes de fruits noirs bien présents et une belle opulence en bouche. Elevage de 17 mois en barriques de chêne français et américain.

Note de dégustation:

Rubis-grenat profond aux nuances noires. Les prunes et le gâteau aux cerises dominent l'agréable nez où se joignent également des notes de mûres, de framboises sucrées et de pain d'épices. Toute la chaleur du Tempranillo se révèle dans la bouche veloutée, ronde et juteuse, d'une douceur envoûtante sur des saveurs de cerises noires, de pruneau et de chocolat aux noisettes raffiné, bel équilibre entre le fruit et la barrique jusque dans la finale veloutée.

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:	Bodegas Peñalba Lopez
Notation(s):	Guía Repsol 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 89/100
Elaboration:	17 Mois en Barrique
Viticulture:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Référence:	0121613

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torremilanos Crianza

Ribera del Duero DO Bio
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Origine: Espagne
Notation(s): Guía Repsol 90/100, Score 18/20, Wine Spectator 89/100
Traubensorte(en): 95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon
Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Bio
Elaboration: 17 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.