



2019 Torremilanos Crianza

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

Un Ribera del Duero des plus divins

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.

Note de dégustation:

Rouge pourpre saturé avec des reflets violets. Bouquet aux notes intenses de cerise noire, de genièvre et de biscuits aux noix, sur de délicates nuances de fève de moka torréfiée, de bois précieux et de feuilles d'automne, ainsi que des touches de baies noires, de violettes séchées et de tabac à pipe. Équilibré, puissant et compact, il révèle l'intensité incomparable du tempranillo dans le milieu de bouche opulent. Un régal dans sa jeunesse, grâce à une belle vivacité, d'une profondeur et d'une finesse remarquables, il possède également un impressionnant potentiel de garde. Un Ribera del Duero de grande classe.

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 18,5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	98% Tempranillo, 2% Merlot
Référence:	0121619

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Torremilanos Crianza

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

Origine:	Espagne
Notation(s):	Score 18,5/20
Cépage(s):	98% Tempranillo, 2% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2034
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.