



2020 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 deux ans, une durée inhabituellement longue.

Note de dégustation:

Rouge pourpre brillant du disque jusqu'au centre. Compote de cerises noires, myrtilles, grenade et baies rouges dans le nez délicatement fruité aux chaudes notes d'épices. Les subtils arômes se développent rapidement dans la bouche qui révèle tout le charme de sa jeunesse, à la fois ferme et veloutée, légère et puissante. La discrète touche de barrique, les tannins délicats, ainsi qu'une acidité en filigrane sont la signature incomparable du vigneron Ricardo Peñalba. Ce tempranillo typique de la Ribera dans sa forme la plus noble promet d'énormes réserves.

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):	Parker 94/100, Score 19/20
Elevage:	25 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2039
Cépage(s):	95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten
Référence:	0694820

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): Parker 94/100, Score 19/20
Cépage(s): 95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten
Apogée: jusqu'en 2039
Viticulture: Biodynamique
Elevage: 25 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.