



## 2013 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Grande star du Ribera, vieilles vignes

### Description:

Ricardo Peñalba a repris la Bodega de son père, l'une des plus anciennes de la région, en 2005 et a rapidement fait du Torre Albéniz un vin emblématique. Et ce, grâce à une reconversion vers des méthodes biologiques de culture de la vigne et une sélection rigoureuse des meilleurs raisins. Les vignes qui sont cultivées à une altitude de 800 à 900 mètres et produisent ce captivant Reserva sont âgées de 80 ans en moyenne. Les barriques dans lesquelles le vin est élevé pendant 24 mois proviennent de la tonnellerie du domaine.

### Note de dégustation:

Pourpre-noir impénétrable aux reflets rubis. Beaucoup de douceur dans le nez aux parfums de chocolat aux raisins secs et de pruneaux, avec en arrière notes une subtile minéralité, ainsi que des touches de réglisse et de dattes aux lard. L'attaque est veloutée avec des accents gourmands de cerises et beaucoup de douceur ; les tannins sont parfaitement intégrés dans le milieu de bouche opulent aux arômes de petits fruits noirs ; c'est un vin onctueux et rond, mais qui révèle également un grand potentiel de garde dans sa longue finale persistante aux saveurs de noix caramélisées, de liqueur de prune et de fin chocolat.

### 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>     | Bodegas Peñalba Lopez                    |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 19/20                              |
| <b>Elaboration:</b>    | 24 Mois en Barrique                      |
| <b>Viticulture:</b>    | Bio                                      |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.0 %                                   |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2028                            |
| <b>Cépage(s):</b>      | 97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha |
| <b>Emballage:</b>      | Caisse bois de 6                         |
| <b>Référence:</b>      | 0694813075B6100                          |

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

Taille: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 19/20  
**Traubensorte(en):** 97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha  
**Apogée:** jusqu'en 2028  
**Viticulture:** Bio  
**Elaboration:** 24 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.