



"Un Ribera produit en biodynamie, signé Ricardo Peñalba"

## 2015 Montecastrillo Tinto

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

<b>Note de dégustation:</b>	Grenat intense aux reflets rouge rubis. Les griottes dominent le bouquet aux notes de croûte de pain, d'Earl Grey et de gelée de mûres. Opulence de fruits noirs dans la bouche douce et suave aux arômes de sureau et de grains de framboises grillés, tannins finement soutenus et nuances de prunes jusque dans la finale. Ce Ribera del Duero est une pure valeur prix-plaisir.
<b>Elaboration:</b>	4 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique. Certification bio: ES-ECO-016-CL
<b>Notation(s):</b>	Score 17/20
<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Cépage(s):</b>	100% Tempranillo
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Accompagne idéale:</b>	Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2023
<b>Producteur:</b>	Bodegas Peñalba Lopez
<b>Emballage:</b>	Carton de 6
<b>Référence:</b>	0764015075C6100

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

Taille: A7 74x105

### Montcastrillo Tinto

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

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Score 17/20  
**Cépage(s):** 100% Tempranillo  
**Apogée:** jusqu'en 2023  
**Viticulture:** Biodynamique. Certification bio: ES-ECO-016-CL  
**Elaboration:** 4 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**Service:** Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.