



2012 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

De vieilles vignes pour une étoile montante de la Ribera

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 impénétrable aux reflets noirs. Bouquet dense, mariant magnifiquement les fruits noirs et les arômes toastés, prunes et mûres, avec des notes de pain d'épices, café et chocolat aux raisins secs. Attaque moelleuse et veloutée, tannins ronds, milieu de bouche charnu, à la chaleur indéniablement Tempranillo, explosion de fruits, prunes et cerises noires, ainsi qu'une belle note de pralinés, texture onctueuse et tendre jusque dans la longue finale persistante. A la fois plein de douceur et de caractère.

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:	Bio
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
Référence:	0694812

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 18.5/20
Cépage(s):	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Bio
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.