



## Cyclo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Magnifique cuvée bio, di Torremilanos

### Descrizione:

Ricardo Peñalba è un fervente sostenitore del totale rispetto del ciclo della natura nella viticoltura. Il nome Cyclo parla da sé: alcune delle viti da cui viene prodotto questo vino biodinamico hanno più di 80 anni e crescono a un'altitudine di 1000 metri, dove sono esposte a un'ampia escursione termica tra giorno e notte. Il vino viene affinato per 24 mesi in botti di rovere francese, conferendogli tutta la sua finezza e il suo carattere unico.

### Profilo aromatico:

Viola impenetrabile fino al disco. Bouquet intenso di more, mirtili e ciliegie nere, con delicate note tostate e un accenno di fava di cacao. Al palato è potente, con uno straordinario equilibrio e finezza. L'interazione tra la dolcezza del frutto e la sottile mineralità è eccezionale. Un capolavoro di Torremilanos con un enorme potenziale.

### Ideale con:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costole di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

### Temperatura:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Spagna

**Produttore:** Finca Torremilanos

**Allevamento:** 22 Mesi in barrique

**Viticultura:** Biodinamico. Certificazione biologica: ES-ECO-016-CL

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** da subito fino al 2038

**Varietà d'uva:** 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo

**Numero articolo:** 0694918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cyclo

Ribera del Duero DO  
Finca Torremilanos

**Herkunft:** Spagna  
**Valutazioni:** Score 19/20  
**Varietà d'uva:** 95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo  
**Da bere:** da subito fino al 2038  
**Weinbau:** Biodinamico. Certificazione biologica:  
ES-ECO-016-CL  
**Allevamento:** 22 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento:  
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,  
assaggiare il vino e decidere se è il caso di  
decantarlo.