



2018 Cyclo

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

Magnifique cuvée bio, di Torremilanos

Descrizione del vino:

Ricardo Peñalba è un fervente sostenitore del totale rispetto del ciclo della natura in 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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	ES
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Torremilanos
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo
Numero di articolo:	0694918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cyclo

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

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 4% Garnacha, 1% Albillo
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.