



## 2018 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Biodinamico)

Una Ribera di eccellenza dal pioniere del biologico

### Descrizione del vino:

Ricardo Peñalba è uno dei viticoltori più creativi della Ribera del Duero ed è con grande determinazione e talento che realizza la sua visione della viticoltura biodinamica in una delle regioni vinicole più antiche della Spagna. Da quando ha rilevato la Bodega paterna, ha reso Torre Albéniz un vino spagnolo emblematico. Si distingue per la rigorosa selezione delle uve e per l'insolito lungo invecchiamento in botti di rovere per 2 anni.

### Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro impenetrabile. Succose ciliegie nere, mirtilli e prugne alla cannella al naso espressivo con note golose di frutta secca e pan di zenzero. Morbido e vellutato, sottile e potente al palato con note concentrate di frutta a nocciolo dolce. La firma caratteristica dell'enologo Ricardo Peñalba si rivela negli aromi di crostata di prugne e frutti di bosco, oltre che nei sentori delicatamente tostati della botte. Un bel calore, tipico della regione, sostenuto da tannini fini e da un'acidità delicata, che promette grandi riserve.

### Abbinamenti:

È un accompagnamento ideale per carni alla griglia, maialino da latte e polpette, ma anche pollo e vari tipi di formaggio.

### Consigli per il consumo:

Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

<b>Paese d'origine:</b>	ES
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Torremilanos
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	27 Mesi in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Biodinamico
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo
<b>Numero di articolo:</b>	0694818

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez (Biodinamico)

<b>Origine:</b>	ES
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	95% Tempranillo
<b>Maturità:</b>	fino a 2035
<b>Viticoltura:</b>	Biodinamico
<b>Vinificazione:</b>	27 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.