



2019 Cyclo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Ciclo - il ciclo della natura

Descrizione del vino:

Il nome Cyclo parla da sé: le viti da cui si ottiene questo vino prodotto in modo biodinamico hanno in parte 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 20 mesi in botti di rovere francese, conferendogli tutta la sua finezza e il suo carattere unico.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi violacei dal disco al centro. Piccoli frutti neri e blu, chicchi di moka tostati, ciliegia al cioccolato e un tocco di liquirizia compongono il naso impressionante. Un'ode alle more, alle violette candite e al tabacco da pipa accenna alla complessità degli aromi. L'attacco è potente e compatto, con l'inimitabile dolcezza del Tempranillo. Piccoli frutti neri e melograno nella parte centrale del palato. È un vino rinvigorente, allo stesso tempo raffinato e straordinariamente profondo, che rivela sempre nuove sfaccettature, con tannini fini e una delicata acidità fino al finale infinitamente lungo. È già una delizia, ma il suo potenziale di invecchiamento promette grandi riserve.

Abbinamenti:

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.

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:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Torremilanos
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	20 Mesi in Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo
Numero di articolo:	0694919

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cyclo

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	96% Tempranillo, 3% Garnacha, 1% Albillo
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	20 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.