



## 2010 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez

Der begehrte Reserva von Torremilanos

### Descrizione del vino:

2005 hat Ricardo Peñalba die Bodega – eine der ältesten des Anbaugebietes – von seinem Vater übernommen und den Torre Albéniz binnen kürzester Zeit zum Vorzeigewein der Region gemacht. Dies gelang ihm durch die Umstellung auf biologischen Rebbau sowie rigorose Selektion der besten Trauben. 80 Jahre durchschnittlich sind die auf 800 bis 900 Metern wachsenden Reben alt, aus denen er diesen packenden Reserva viniviziert. Die Barriques für den 24-monatigen Ausbau kommen aus der eigenen Käferei.

### Nota di degustazione:

Undurchlässiges Purpur mit schwarzer Mitte. Backpflaumen und Korinthen in der tiefgründigen Nase, auch Pralinen, süsser Tabak und dunkel gerösteter Kaffee, sehr komplex und immer wieder neue Fruchtfacetten zeigend. Crémiger Gaumendruck mit verführerischer Schoko-Süsse und einzigartiger Ribera-Wärme, beeindruckende Balance zwischen Reserva-Stoff und Tempranillo-Schmelz, wieder enorme Fruchtfülle und gut eingebundene Röstaromen, Korinthenschokolade und Speckdatteln bis ins samtig ausklingende Finale. Konzentration und Trinkgenuss in perfekter Harmonie.

### Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu Grilladen, Spanferkel und Hackfleischbällchen. Ebenso passend zu verschiedenen Käsesorten oder auch Poulet.

### Consigli per il consumo:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

<b>Paese d'origine:</b>	Spagna
<b>Regione:</b>	Ribera del Duero
<b>Produttore:</b>	Torremilanos
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	97% Tempranillo, 3% Albillo
<b>Numero di articolo:</b>	0694810

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Torre Albéniz Reserva**

Ribera del Duero DO  
Bodegas Peñalba Lopez

<b>Origine:</b>	Spagna
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	97% Tempranillo, 3% Albillo
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2025
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Monate in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.