# 2021 Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Una Ribera prodotta in modo biodinamico da Ricardo Peñalba

**Descrizione del vino:**
Le viti appartengono alla proprietà e hanno un'età compresa tra i 15 e i 25 anni. Sono coltivate a un'altitudine di 800-900 metri, potate a Guyot e a doppio cordone. Le uve vengono raccolte a mano, in modo da poter effettuare una prima selezione sul posto. La fermentazione avviene con lieviti selvatici in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Infine, il vino viene affinato per quattro mesi in botti di rovere francese e americano usate.
**Nota di degustazione:**
Porpora denso con riflessi violacei. More, prugne e ciliegie nere al naso, splendidamente fruttate. Una delicata nota di ginepro e caldi aromi speziati accompagnano le bacche nere. Al palato è vellutato, ancora una volta con molta frutta nera e blu, una certa giovinezza al palato con una piacevole alternanza tra dolcezza ammaliante e un estratto agrodolce. Un piacere fino al finale fruttato.
**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.

| | |
|---|---|
| **Paese d'origine:** | Spagna |
| **Regione:** | Ribera del Duero |
| **Produttore:** | Torremilanos |
| **Valutazioni:** | Parker 90/100, Score 18/20 |
| **Vinificazione:** | 4 Mesi in Barrique |
| **Viticoltura:** | Biodinamico |
| **Gradazione alcolica:** | 14.5 % |
| **Maturità:** | fino a 2026 |
| **Varietà d'uva:** | 97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon |
| **Numero di articolo:** | 0764021 |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

# Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

## Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez

| | |
|---|---|
| **Origine:** | Spagna |
| **Valutazioni:** | Parker 90/100, Score 18/20 |
| **Varietà d'uva:** | 97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon |
| **Maturità:** | fino a 2026 |
| **Viticoltura:** | Biodinamico |
| **Vinificazione:** | 4 Mesi in Barrique |
| **Gradazione alcolica:** | 14.5 % |
| **Servizio:** | Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch