



2019 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez

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:

Rosso cremisi brillante dal disco al centro. Naso sontuoso di ciliegie rosse dolci, mirtili e melograno, con note di bacche nere e deliziosi tocchi di spezie calde. Al palato è delicato e seducente, con una bella vivacità. È un vino potente e arioso allo stesso tempo, con note di botte ben dosate, tannini delicatamente granulosi e delicata acidità, la firma inimitabile dell'enologo Ricardo Peñalba.

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:	Score 19/20, Parker 93/100
Vinificazione:	29 Mesi in Barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2038
Varietà d'uva:	95% Tempranillo
Numero di articolo:	0694819

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Score 19/20, Parker 93/100
Varietà d'uva:	95% Tempranillo
Maturità:	fino a 2038
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	29 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.