2020 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez

Grande stella della Ribera, vecchie vigne

Descrizione del vino:
Ricardo Peñalba è uno dei creativi della Ribera del Duero e sta realizzando con coerenza e successo la sua visione della viticoltura biodinamica in una delle regioni vinicole più antiche della Spagna. Da quando ha rilevato la bodega da suo padre, ha trasformato Torre Albéniz in uno dei vini simbolo della Spagna. Degno di nota è la rigorosa selezione delle uve e un insolito periodo di invecchiamento di due anni in botti di rovere.
Nota di degustazione:
Rosso cremisi brillante dal disco al centro. Composta di ciliegie nere, mirtilli, melograno e bacche rosse nel naso delicatamente fruttato con calde note speziate. Gli aromi sottili si sviluppano rapidamente al palato, che rivela tutto il fascino della sua giovinezza, solido ma vellutato, leggero ma potente. Il tocco discreto della botte, i tannini delicati e la delicata acidità sono la firma incomparabile dell'enologo Ricardo Peñalba. Questo tipico tempranillo della Ribera nella sua forma più nobile promette enormi 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.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Torremilanos
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	25 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2039
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten
Numero di articolo:	0694820

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

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	95% Tempranillo, 5% Andere Rebsorten
Maturità:	fino a 2039
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	25 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
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