



2021 Cyclo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Ciclo - il ciclo della natura

Descrizione del vino:

Il nome Cyclo parla da sé: alcune delle viti da cui si ottiene questo vino prodotto in modo biodinamico hanno più di 80 anni e si trovano a un'altitudine di 1.000 metri. Ricardo Peñalba ha rivoluzionato la Ribera del Duero praticando una viticoltura sostenibile. Possiede anche una bottaia, che lo rende il principale produttore della regione.

Nota di degustazione:

Porpora intenso con riflessi violacei dal disco al centro. Intenso bouquet di bacche nere selvatiche, mirtillo e gelatina di sambuco, con deliziose note tostate di fave di moka e cacao amaro, seguite da liquirizia, biscotti caldi alle noci, violette candite e tabacco da pipa. L'impressionante diversità di aromi suggerisce una grande complessità e riserve inesauribili. Al palato è potente e compatto, con l'inimitabile dolcezza del tempranillo e aromi di bacche nere e melograno nella parte centrale del palato. Vivace e danzante, raffinato e straordinariamente profondo, rivela sempre nuove sfaccettature, che rivestono i tannini fini e la delicata acidità fino all'interminabile finale. Una delizia in gioventù, ma anche un enorme potenziale di invecchiamento.

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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Torremilanos
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Vinificazione:	19 Mesi in barrique
Viticultura:	Biodinamico
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	da subito fino al 2040
Varietà d'uva:	90% Tempranillo, 10% Andere Rebsorten
Numero di articolo:	0694921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cyclo

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	90% Tempranillo, 10% Andere Rebsorten
Maturità:	da subito fino al 2040
Viticoltura:	Biodinamico
Vinificazione:	19 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.