



2012 Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO, Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Vecchie vigne per un astro nascente della Ribera

Descrizione del vino:

Ricardo Peñalba ha rilevato la Bodega paterna, una delle più antiche della regione, nel 2005 e ha rapidamente trasformato Torre Albéniz in un vino iconico. Questo risultato è stato raggiunto grazie alla conversione a metodi di coltivazione biologica e alla rigorosa selezione delle uve migliori. Le viti che producono questa accattivante Reserva sono coltivate a un'altitudine di 800-900 metri e hanno un'età media di 80 anni. Le botti in cui il vino viene invecchiato per 24 mesi provengono dalla bottega della tenuta.

Nota di degustazione:

Porpora impenetrabile con riflessi neri. Bouquet denso, che combina splendidamente frutta nera e aromi tostati, prugne e more, con note di pan di zenzero, caffè e cioccolato con uva sultanina. Attacco morbido e vellutato, tannini rotondi, palato medio carnoso con un innegabile calore da Tempranillo, esplosione di frutta, prugne e amarene, oltre a una bella nota di pralina, consistenza untuosa e tenera fino al finale lungo e persistente. Pieno di dolcezza e carattere.

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:

ES

Regione:

Ribera del Duero

Produttore:

Torremilanos

Valutazioni:

Score 18.5/20

Vinificazione:

24 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

14.0 %

Maturità:

fino a 2026

Varietà d'uva:

97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha

Numero di articolo:

0694812

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Torre Albéniz Reserva

Ribera del Duero DO

Bodegas Peñalba Lopez (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	97% Tempranillo, 2% Albillo, 1% Garnacha
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.