



## 2018 El Roble Viejo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

L'icône de Torremilanos – disponible en quantité très limitée

### Description:

Les raisins sélectionnés proviennent de la plus vieille parcelle de Torremilanos d'El Roble Viejo, dont les vignes ont plus de 90 ans et des rendements minimes. L'El Roble Viejo n'est produit que certaines années particulières.

### Note de dégustation:

Robe noire, impénétrable. Bouquet fruité et complexe avec des prunes sucrées, de la gelée de sureau et du chocolat aux raisins secs, d'innombrables nuances allant du minéral au sucré en passant par les noix et les baies. Compact et charnu avec beaucoup de matière dans un milieu de bouche plein de caractère, développant peu à peu des arômes de marmelade de mûres dans l'incomparable chaleur du Ribera, énormes réserves jusque dans la finale veloutée. Un monument pour les pros du vin ayant de la patience.

### Accompagne idéale:

Il accompagne délicieusement le filet de bœuf, le jarret braisé ou les côtelettes d'agneau. Vous pouvez également le servir avec des plats de chasse ou de la queue de bœuf

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Espagne
<b>Région:</b>	Ribera del Duero
<b>Producteur:</b>	Torremilanos
<b>Notation(s):</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Elevage:</b>	19 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Bio
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Cépage(s):</b>	88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Albillo
<b>Référence:</b>	0497318

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **El Roble Viejo**

Ribera del Duero DO

Finca Torremilanos

Bodegas Peñalba Lopez

**Origine:** Espagne  
**Notation(s):** Parker 93/100, Score 19/20  
**Cépage(s):** 88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Albillo  
**Viticulture:** Bio  
**Elevage:** 19 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.