



2022 Montecastrillo Tinto

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

Un Ribera produit en biodynamie, signé Ricardo Peñalba

Description:

Les vignes appartiennent au domaine et sont vieilles de 15 à 25 ans. C'est à une altitude de 800-900 mètres qu'elles sont cultivées, taillées en Guyot et en cordon double. Les raisins sont vendangés à la main afin d'effectuer une première sélection des grappes sur le terrain. La fermentation est réalisée à partir de levures sauvages dans des cuves inox thermorégulées. Enfin, le vin est élevé quatre mois dans des fûts de chêne français et américains usagés.

Note de dégustation:

Pourpre dense avec des reflets violets. Mûres, prunes et cerises noires au nez joliment fruité. Une délicate note de genièvre et des arômes chauds d'épices accompagnent des baies noires. Palais velouté avec à nouveau beaucoup de fruits noirs et bleus, une certaine jeunesse en bouche avec une alternance agréable entre douceur envoûtante et un extrait doux-amer. Un plaisir jusqu'à la finale fruitée.

Accompagne idéale:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine:	Espagne
Région:	Ribera del Duero
Producteur:	Torremilanos
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18/20
Elevage:	4 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2027
Cépage(s):	97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon
Référence:	0764022

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montcastrillo Tinto

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 90/100, Score 18/20
Cépage(s):	97% Tempranillo, 2% Garnacha, 1% Cabernet Sauvignon
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	4 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.