



2018 El Roble Viejo

Ribera del Duero DO, Finca Torremilanos, Bodegas Peñalba Lopez

L'icona Torremilanos - disponibile in quantità molto limitate

Descrizione del vino:

Le uve selezionate provengono dalla più antica parcella di Torremilanos a El Roble Viejo, con viti di oltre 90 anni e rese minime. El Roble Viejo viene prodotto solo in annate particolari.

Nota di degustazione:

Colore scuro e impenetrabile. Un bouquet complesso e fruttato di prugne dolci, gelatina di sambuco e cioccolato all'uva sultanina, con innumerevoli sfumature che vanno dal minerale al dolce, alle nocciole e ai frutti di bosco. Compatto e corposo, con molta sostanza e un palato medio pieno di carattere, sviluppa gradualmente aromi di marmellata di more nell'incomparabile calore della Ribera, con enormi riserve fino al finale vellutato. Un monumento per i professionisti del vino con pazienza.

Abbinamenti:

È un accompagnamento delizioso per il filetto di manzo, lo stinco brasato o le costolette di agnello. Si può servire anche con piatti di selvaggina o coda di bue.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Spagna
Regione:	Ribera del Duero
Produttore:	Torremilanos
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Albillo
Numero di articolo:	0497318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

El Roble Viejo

Ribera del Duero DO
Finca Torremilanos
Bodegas Peñalba Lopez

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Parker 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	88% Tempranillo, 10% Garnacha, 2% Albillo
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	19 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.