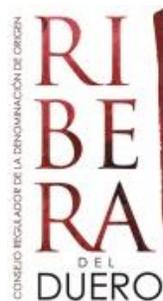


# Peñafalcón 2021 - 10 meses en barrica.



**Tipo de vino:** vino tinto.

**Añada:** 2021.

**crianza:** 10 meses barrica de roble americano y francés.

**Grado alcohólico:** 14%vol.

**D.O.:** Ribera del Duero.

**Variedad:** Tempranillo 100%.

**Premios:** Medalla de **oro** international wine awards spain 2024,

Medalla de **oro** catavinum world wine y spirit competitions 2025

## Ficha de cata: **Peñafalcón 10 meses en barrica 2021**

### **ELABORACIÓN:**

Elaborado con la variedad tinta fina/del país en su totalidad, fermentado con las levaduras autóctonas y con una maduración posterior de 10 meses en barrica de roble americano y francés usadas con el objetivo de acompañar la fruta.

### **FASE VISUAL:**

Se presenta vestido con un atractivo color rojo picota de capa media, limpio y brillante. Abundante y fina lágrima de rápido descenso por la pared de la copa sin arrastre de color.

### **FASE OLFATIVA:**

En nariz, posee intensidad media-alta , con abundante fruta madura (ciruela, mora, cereza...) sobre un sutil fondo torrefacto y de especias dulces ,vainilla, regaliz negro y tenues notas balsámicas.

### **GUSTO:**

Final correcto con buena persistencia, de tanino suave y maduro, donde aparece de nuevo su enorme carga frutal. Un buen vino Ribera del Duero para iniciarse en bodegas Peñafalcón, un vino sincero y honesto. Un vino que sorprende por su redondez, muy agradable y fácil de beber.