

Peñafalcón 2021 - 10 meses en barrica.



Tipo de vino: vino tinto.

Añada: 2021.

crianza: 10 meses barrica de roble americano y francés.

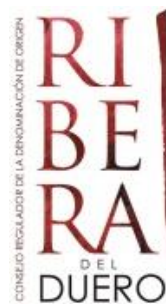
Grado alcohólico: 14%vol.

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.