

Peñafalcón 2018 - 9 meses en barrica.



Tipo de vino: vino tinto.

Añada: 2018.

crianza: 9 meses barrica de roble americano y francés.

Grado alcohólico: 15%vol.

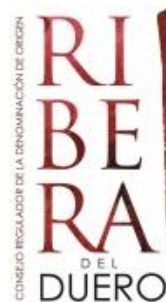
D.O.: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo 100%.

Premios: Medalla de **ORO** international wine awards spain

2020, Medalla de **ORO** catavinum world wine spirits competition

2020. **90** puntos en guía intervinos.



Ficha de cata: Peñafalcón 9 meses en barrica 2018

Elaboración:

El “pequeño” de bodegas Peñafalcón es un vino elaborado con la variedad tinta fina/del país fermentado con las levaduras autóctonas y con una maduración posterior de 9 meses en barrica de roble americano y francés usadas con el objetivo de no enmascarar la fruta, característica que se quiere resaltar en esta elaboración.

FASE VISUAL:

Se presenta vestido con un atractivo color rojo picota de capa media con ribete violáceo, 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 roja fresca y jugosa (ciruela, mora, cereza...) sobre un sutil fondo torrefacto y de especias dulces (vainilla) con ligeras sensaciones de flor morada (violetas) y tenues notas balsámicas.

GUSTO:

Final correcto con buena persistencia 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 de beber, del que sólo has de preocuparte de tener la botella llena, servir, beber y disfrutar!!!