

Peñafalcón Vendimia Seleccionada 2003



Tipo de vino: Vino tinto.

Añada: 2003.

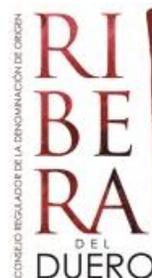
Elaboración: 14 años

Grado alcohólico: 15,5%vol.

D.O.: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo 100%.

Premios: Medalla de oro international wine awards spain 2016, Medalla de oro catavinum world wine spirits competition 2020. 92 puntos en guía intervinos 2020.



FICHA DE CATA

Elaboración:

El "Tesoro" de bodegas Peñafalcón es un vino elaborado con la variedad tinta fina/del país fermentado con las levaduras autóctonas y con una larga y tranquila maduración en barricas de roble americano y francés durante 14 años, un vino madurado y estabilizado con el tiempo además de un posterior reposo en botella durante 3 años.

FASE VISUAL: Se presenta vestido con un atractivo color rojo caoba de capa alta con ribete color teja, limpio y brillante. Abundante y gruesa lágrima que desciende lentamente por la copa.

FASE OLFATIVA: Intensidad media-alta en una nariz con abundantes matices de frutos rojos y negros sobremadurados(ciruela, mora, cereza, fresón...) sobre un fondo torrefacto y de especias (vainilla, pimienta) y tenues notas balsámicas, resalta una fase olfativa muy compleja y equilibrada.

GUSTO: En ataque se percibe un buen equilibrio entre sus componentes, no hay aristas ni taninos secantes o hirientes, un vino con mucho cuerpo y estructura, destacando un tanino suave aterciopelado. Final correcto con gran persistencia donde aparecen de nuevo todos matices provenientes de la barrica, aún conservando la fruta . 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!!!