

Peñafalcón Pf - 14 meses barrica.



Tipo de vino: vino tinto

Añada: 2014

14 meses barrica de roble americano y francés

Grado alcohólico: 15,00%vol

Variedad: Tempranillo 100%

Premios: Medalla de ORO (international wine awards spain 2018), Medalla de ORO (catavinum world wine spirits competition 2020). 90 puntos en guía intervinos.

Ficha de cata: “Peñafalcón Pf 2014”

El vino “Peñafalcón Pf 2014” es un monovarietal de tinta del país con una estancia en barrica de roble francés y americano de 14 meses.

COLOR:

Aparece con un vestido de color rojo picota intenso con algún ligero atisbo de evolución. Limpio y brillante. Con fina y abundante lágrima que cae lentamente por la pared de la copa sin tinarla.

INTENSIDAD:

Nariz de intensidad media-alta en la que destacan las notas propias de sus catorce meses de crianza (vainilla, torrefactos, cacao...) sobre un fondo de fruta madura, y aromas de hierbas de monte bajo. Especies dulces (canela, clavo...).

ATAQUE:

En ataque se muestra sabroso, envolvente, de entrada suave y paso sedoso. Los taninos se perciben maduros y pulidos. Una equilibrado acidez le da frescura al conjunto y prolonga las sensaciones en boca donde prevalecen las sensaciones de fruta madura (mermelada) y especias.

Final en el que se repiten las sensaciones encontradas en fases anteriores con especial recuerdo a café y cacao por encima de la fruta.

