

Peñafalcón 20 meses en barrica.



Tipo: vino tinto.

Añada: 2016.

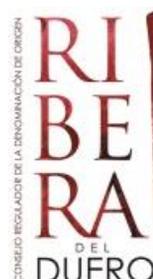
Crianza: 20 meses en barrica de roble americano y francés

Alcohol: 15%vol.

D.O.: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo 100%.

Premios: Gold catavinum world wine spirits competition 2020.



FICHA DE CATA : Peñafalcón 20 meses en barrica

ELABORACIÓN: Tinto Peñafalcón, elaborado con la variedad tempranillo 100% o tinta del país, criada de forma ecológica sobre suelos calcáreos pedregosos en laderas de diferentes pagos en el término municipal de Peñafiel (Valladolid). Después de la fermentación, el vino se refina durante 20 meses en barricas de roble americano y francés.

COLOR: Se presenta vestido de un atractivo color rojo picota de capa media con ribete de tonalidad rubí, Lágrima fina y abundante de rápida caída que no arrastra color.

INTENSIDAD: En nariz se muestra franco, varietal, destacando aromas intensos de fruta roja (cereza...) y negra (ciruela...) bien madura sobre un fondo especiado propio de su larga estancia en barrica. Balsámico (regaliz) y apuntes de mineralidad.

GUSTO: En boca se muestra sabroso, con una elegante personalidad, marcada estructura. Aparece de nuevo la fruta que se percibía en nariz. Tanino noble y aún vivo, característica que, junto a la buena acidez que muestra le va a conferir frescura y una larga vida. Un vino persistente lleno de vida y al mismo tiempo listo para beber

