

Peñafalcón 2019

Reserva **Selección limitada**

Selección limitada 759 días en barrica



- **Selección limitada** - 4500 botellas
- **Añada:** 2019.
- **Calidad:** Reserva.
- **Envejecimiento:** 759 días en barrica de roble americano y francés
- **D.O.:** Ribera del Duero.
- **Variedad:** Tempranillo 100%.
- **Alcohol:** 15,5%vol
- **Recomendaciones:** temperatura de consumo entre 16 y 20°C y decantación
- **Premios:** ORO-wine awards internacional 2024
- GRAN ORO-catavinum worldwine & spirit competition 2025



Notas de cata:

Fase visual →→ Tinto, limpio y brillante de color rubí intenso con tonos caoba, en el que al mover la copa presenta densos lagrimones por Toda la superficie.

Fase olfativa →→ Nariz intensa a, al agitar la copa desprende atractivos aromas frutales , fruta sobre madurada, ciruela compotada, mora e higo, al fondo aparecen matices especiados , nuez moscada, vainilla, cuero y chocolate negro, todo ello perfectamente integrado. Nariz intensa elegante, compleja y atractiva.

Sabor →→ En boca se presenta una entrada potente y madura, al avanzar notamos como llega a todos los rincones del paladar, con un recorrido suave, debido a un tanino sedoso y aterciopelado, dando una sensación untuosa y notable, reflejando un cuerpo amplio y equilibrado. Al final del trago nos presenta una larga persistencia dejando impregnada lengua y paladar de todos sus matices durante un largo tiempo.

Maridajes – Nos ofrece amplias posibilidades para combinarlo con comidas de sabor intenso, siendo las mas acertadas guisos y asados con carne roja, como el lechazo y cochinillo asado, chuletón a la parrilla, o carrilleras guisadas.

- **Selección limitada 4500 botellas** -