

Peñafalcón 2019

Reserva **Selección limitada**

Selección limitada 749 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



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 más acertadas guisos y asados con carne roja, como el lechazo y cochinito asado, chuletón a la parrilla, o carrilleras guisadas.

- Selección limitada 4500 botellas -