

Peñafalcón 30 Meses barrica.



Tipo de vino: vino tinto.

Añada: 2013.

30 meses barrica de roble americano y francés.

Grado alcohólico: 15%vol.

Variedad: Tempranillo 100%

D.O: Ribera del Duero.

Premios: Medalla de oro nivel internacional (catavinum world wine spain 2017)

Medalla de oro nivel internacional (international wine awards)

90 puntos (en guía intervinos)

Ficha de cata: "Peñafalcón 30 Meses barrica"

ELABORACIÓN:

Con un proceso de elaboración natural y artesanal este "Peñafalcón 2013" logra, tras un largo período de más de cincuenta meses entre su crianza en barrica y el posterior afinamiento en botella definir su personalidad y mantener y reforzar su carácter frutal. En bodega se opta por la crianza en barrica de roble americano ya que las propiedades de la madera se transmiten al vino con mayor facilidad y rapidez reduciendo la astringencia y dureza de los vinos. El roble americano aporta menos taninos al vino, pero una mayor variedad y potencia de aromas.

COLOR:

El vino se presenta vestido con un atractivo color cereza de capa media con ribete ligeramente evolucionado. Limpio y brillante, con abundante y fina lágrima que cae de forma perezosa por la pared de la copa.

INTENSIDAD:

En nariz se muestra complejo y elegante destacando la excelente integración del roble en el conjunto. Aparecen con nitidez aromas de fruta negra (arándanos, moras, ciruelas...) junto a aromas de fruta roja madura, todo ello sobre un fondo especiado.

SABOR:

En ataque es carnoso, de buena carga frutal y con un largo recorrido en boca. Muestra una entrada muy agradable, con un tanino noble y terso que se funde en el conjunto. Firme esqueleto y tanino noble, sedoso e integrado que, junto a su extraordinaria acidez le augura una longeva vida.

Final persistente con recuerdos especiados.

