

Peñafalcón Vendimia Seleccionada 2004



Tipo: vino tinto.

Añada: 2016.

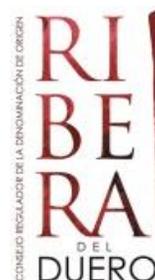
Crianza: 36 meses en barrica de roble americano y francés.

Alcohol: 14,5%vol.

D.O.: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo 100%.

Premios: Gold catavinum world wine spirits competition 2016.



FICHA DE CATA : Peñafalcón Vendimia Seleccionada 2004

ELABORACIÓN: Tinto especial elaborado con la variedad 100% tempranillo procedentes de nuestros viñedos situados en las laderas mas altas, uva seleccionada por su gran calidad en este año, fermentado con sus propias levaduras recibiendo un carácter único además de realizar la fermentación malolactica en barrica de roble americano, posteriormente ha sido refinado en barricas de roble americano y francés.

COLOR: Tinto de color roco cereza con ribetes de tonalidad caoba propios de su edad y tiempo en barrica, Lágrima fina y abundante de lenta caída que no arrastra color, Limpio y Brillante.

INTENSIDAD: En nariz es intenso y complejo reflejando fruta madura en primer lugar(ciruela , lichis , cereza) envuelta en especias Balsámico (regaliz),toques tostados y torrefactos.

GUSTO: En boca se muestra sabroso, con gran personalidad, equilibrio y estructura. Aparece de nuevo la fruta que se percibía en nariz. Tanino suave y aterciopelado que acaricia la boca en su paso, un vino curado y elegante, el cual debido a su gran intensidad y cuerpo, hará que la mayoría de los maridajes no borren su paso por tu boca.