

Peñafalcón 2007 - 5 Años barrica



Tipo de vino: vino tinto
Vendimia seleccionada
Añada: 2007
Crianza en barrica: 60 meses en barricas de roble americano y francés
Grado alcohólico: 15,00%vol
Variedad: Tempranillo 100%
Premios: Grán oro. (catavinum world wine spain 2016), Gran oro, I (international wine guide spain 2015)



Ficha de cata: "Peñafalcón Siglo XI VS 2009"

ELABORACIÓN.

Tinto peñafalcón galardonado con dos grandes oros a nivel internacional, elaborado con la variedad tempranillo proveniente de nuestros propios viñedos situados pagos de Santacruz, pagos de carraovejas y pagos de la blanquera, en los términos de peñafoel, fermentado de forma natural con sus propias levaduras adquiriendo un carácter único, posteriormente una larga crianza en diferentes barricas de roble americano y francés de grano fino combinando los tostados que mas le favorecen.

COLOR: Atractivo color rojo cereza de capa alta con ribetede color teja digno de su edad. Muy limpio y brillante. Con lagrima gruesa que impregna toda la copa.

INTENSIDAD:En nariz es intenso ofreciendo una alta complejidad , de entrada se aprecia fruta negra compotada que nos recuerda a mermelada de ciruela, frambuesa e higo muy maduro to do ello bien integrado en un mar de especias y torrefactos , resaltando el regaliz negro ,nuez moscada y hoja de puro, una nariz elegante y compleja que no pierde intensidad según va evolucionando.

SABOR: En ataque se muestra una entrada suave que aumenta según avanza por la boca produciendo una explosión de sabor que llega a todos los rincones del paladar debido a un gran cuerpo, además lo integra un tanino sedoso y aterciopelado que acaricia la boca en su paso, recordando las notas frutales y especiadas que se daban en nariz , equilibrado y con caracter, finalmente después del trago cuenta con un a larga persistencia que te recordara todo su potencial durante un tiempo. Un vino espectacular que te acompañará en cualquier ocasión especial combinando con gran variedad de platos, sobretudo con carnes fuertes o simplemente sin acompañamiento.