

# Peñafalcón Reserva 36 meses barrica



**Tipo de vino:** vino Tinto

**Añada:** 2004

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

**Grado alcohólico:** 14,5%vol

**D.O.:** Ribera del Duero.

**Variedad:** Tempranillo 100%

**Premios:** Medalla gran oro nivel nacional (premios mezquita 2008) x2 medallas de oro nivel

internacional (catavinum world wine spain 2016) (international wine contest sevilla 2008)



**Ficha de cata:** ``Peñafalcón 36 meses barrica``

## ELABORACIÓN:

Vino monovarietal de tinta fina (tempranillo) con una cuidadosa selección de uva, procedente exclusivamente de viñas viejas de diferentes pagos que la bodega posee en la localidad vallisoletana de Peñafiel con vendimia manual y seleccionada, tanto en la viña como en la bodega.

El vino ha tenido una elaboración dentro de un estilo más "tradicional" y ha pasado por largas crianzas en barricas de madera de roble americano y frances.

## COLOR:

Vino de color rojo intenso, tonalidad cereza de capa alta con ribete ligeramente evolucionado con notas caobas. Limpio y brillante, con abundante y fina lágrima que no arrastra color en su caída.

## INTENSIDAD:

En nariz se muestra con una intensidad media, muy elegante, con sutiles aromas de fruta roja en licor y marcadas notas de fruta negra bien madura, sobre aromas terciarios propios de su larga estancia en barrica (cueros, almizcle, animal de caza...) bien conjuntados con aromas especiados, balsámicos y minerales.

## SABOR:

En ataque muestra una gran elegancia, resulta amplio, de taninos nobles y maduros, envolvente, buena estructura y una amplia acidez que le aporta frescura y vida. Prevalecen las notas propias de su larga crianza en madera y en botella junto a los matices de fruta en licor y notas especiadas.

Final largo y persistente donde se repiten las sensaciones observadas con anterioridad.