

Peñafalcón 2006 Siglo XI -5 años barrica

Tipo de vino: vino tinto.

Añada: 2006.

Crianza en barrica: 60 meses en barricas de roble americano y francés

Grado alcohólico: 15,5%vol.

D.O.: Ribera del Duero.

Variedad: Tempranillo 100%.

Premios: Gran oro (catavinum world winespirits Competition). Oro (international wine guide).

Ficha de cata: Peñafalcón 2006 Siglo XI 5 años barrica

El resultado de un largo proceso de trabajo con esmero y dedicación

ELABORACIÓN: Elaborado a partir de uvas seleccionadas de viñedos de la variedad tempranillo posicionados en laderas altas con terruños calcáreos pedregosos. objetivo que consiguen con la altitud en la que se sitúan dichos viñedos y la diferencia de temperaturas entre el día y la noche durante los meses de maduración, factores que favorecen la lenta maduración de la uva obteniendo de este modo abundante presencia de fruta madura y una mayor acidez. Fermentado con las levaduras propias del viñedo y como siempre, marca de la casa, un largo, delicado y esmerado reposo de 60 meses en barricas de roble americano y roble francés de grano fino de tostado medio plus para alcanzar un equilibrio con matices de especias y frutos secos.

COLOR: Se presenta vestido de color rojo intenso de capa alta, con ribetes de color rojo teja dignos de su edad, limpio, brillante y con abundante lágrima, ancha y de lenta caída por la pared de la copa sin arrastrar color.

INTENSIDAD: cuenta con una intensidad alta, dotada de gran complejidad y profundidad destacan multitud de matices aromáticos que van desde diversos aromas frutales, fruta muy madura mermelada de ciruela, higo muy maduro, frutos del bosque, además finos cueros pasando por recuerdos terrosos, delicadas notas especiadas, licorosas, sobre un fondo de notas ahumadas, frutos secos y torrefactos.

SABOR: un vino que cambia constantemente a medida que lo tenemos en copa, un vino de complejidad, elegancia e intensidad espectaculares. Ataque suave, elegante y equilibrado, con un paso redondo, notable cuerpo, de taninos dulces y aterciopelados junto a una sutil acidez que le aporta frescura y le ha mantenido vivo durante todo este tiempo. Final largo con notas en retrogusto a trufa negra, champiñón, setas, algo de chocolate y regaliz, especias, tostados, maderas finas, balsámico y frutos negros maduros en retronasal que lo redondean a la perfección. maridaje perfecto con carnes fuertes, grasas como lechazo asado, cochinitillo o guisos como rabo de toro Un vino ideal para cualquier ocasión del que solo te preocuparas que la botella nunca se vacie.

