



PRIVILEGIO DE LANGDAR COSECHA



País, Região e Sub-região

Espanha, Peñafiel, Ribera del Duero



Vinhedo

De altitude, com 920m acima do nível do mar, clima extremo de planalto. Solo calcário e argiloso.



Uva

100% Tempranillo (Tinta Fina)



Safra

2016



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração pré-fermentativa a frio, fermentação alcoólica por 11 dias a uma temperatura controlada de 24°C, fermentação malolática em aço inox que durante 20 dias permanece em repouso junto às borras realizando uma suave batonage para aumentar seu volume em boca.



Notas de Degustação

Cor vermelha intensa com toques violáceos, limpo, muito vívido e brilhante. No nariz é muito fresco, intenso, aromas típicos da variedade tempranillo como frutas vermelhas e toques leves de groselha. Na boca é equilibrado, redondo, com toques de geleia, macio.



Harmonização

Queijos envelhecidos, legumes, guisado, carnes vermelhas, carnes grelhadas e carnes assadas.



Sobre a Vinícola

Localizada em um ambiente imbatível, na Milha de Ouro, e sob o olhar atento do Castillo de Peñafiel; os proprietários se esforçam todos os dias para poder oferecer a interpretação mais cuidadosa e íntima da arte de fazer vinhos. A materialização de uma arte ancestral, de um conhecimento quase secreto, que querem expressar com cada um dos seus vinhos. Seleccionam as melhores vinhas, colhendo no ponto ótimo de maturação. Um cuidado requintado ao longo de todo o processo de elaboração, envelhecendo-as em barris escolhidos pela elegância e delicadeza, e o restante em garrafa o tempo necessário antes de sua fruição. Os vinhos capturam as nuances e características de cada área e região e pretendem ser expoentes máximos e um verdadeiro reflexo do caráter da terra.