




Bodegas Peñafiel

PRIVILEGIO DE LANGDAR CRIANZA



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

2013 e 2014



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração pré-fermentativa a frio, fermentação de 12 dias a uma temperatura controlada de 26°C. Fermentação malolática em aço inox durante 20 dias que permanece em repouso junto às borras realizando uma suave batonage para aumentar seu volume em boca. Envelhecimento em barricas de carvalho francês por 18 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha cereja, acabamento em rubi. No nariz é muito elegante com notas minerais, balsâmicas, amora e framboesa. Notas secundárias da madeira. Na boca é vívido e com estrutura muito boa. Tem um final, longo, carnudo e elegante.



Harmonização

Queijos amarelos prensados e curados, escalope de vitela, risoto de funghi ou pinhão, cabrito assado com ervas e pratos com trufas brancas.



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. Selecionam 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.