



PRIVILEGIO DE LANGDAR RESERVA



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

2012



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração pré-fermentativa a frio, fermentação de 12 dias a uma temperatura controlada de 28°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 24 meses.



Notas de Degustação

Cor cereja intensa, com bordas granadas. No nariz tem aroma intenso de frutas negras maduras, com leves toques balsâmicos e de especiarias. Notas de baunilha e couro tornam-se mais presentes devido à passagem em carvalho. Na boca é carnudo, persistente, elegante e potente.



Harmonização

Queijos amarelos meia cura, arroz de pato, polenta mole com ragu, cordeiro assado com ervas e batatas.



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.