



PRIVILEGIO DE LANGDAR ROBLE



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

Tempranillo, Merlot e Cabernet Sauvignon



Safra

2016



Teor Alcoólico

14%



Colheita

Manual



Vinificação

Maceração a frio, fermentação de 11 dias a uma temperatura controlada entre 24°C e 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 6 meses.



Notas de Degustação

Cor vermelha cereja com tons violeta. No nariz é fresco, com aromas de frutos silvestres e pretos. A madeira é muito bem integrada no vinho, proporcionando um fundo de notas torradas de café que denota a sua passagem suave através de barris de carvalho. Na boca é redondo, poderoso e elegante.



Harmonização

Queijos, vegetais assados e cordeiros.



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.