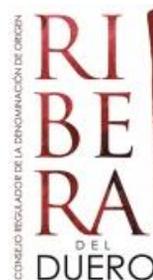


# Peñafalcón Siglo XI vendimia seleccionada -5 Años barrica

**Tipo de vino:** vino tinto  
**Vendimia seleccionada**  
**Añada:** 2009  
**Crianza en barrica:** 60 meses en barricas de roble americano y francés  
**Grado alcohólico:** 15,00%vol  
**Variedad:** Tempranillo 100%  
**Premios:** grán oro. (catavinum world wine spain 2016), oro, I (international wine guide spain 2015)



## Ficha de cata: "Peñafalcón Siglo XI VS 2009"

### ELABORACIÓN.

Tinto Peñafalcón, edición siglo XI. Elaborado a base de una materia prima seleccionada de nuestros mejores viñedos en una añada excepcional, de la variedad tempranillo 100% ,criada de forma ecológica sobre terrenos calcáreos pedregosos en laderas de diferentes pagos en el término municipal de Peñafiel (Valladolid).

Elaborado al detalle con fermentación natural y envejecido en barricas nuevas de roble americano y francés durante 60 meses, dando lugar a un vino complejo, intenso y equilibrado de tanino sedoso y aterciopelado.

**COLOR:** Atractivo color rojo cereza de capa media con ribete ligeramente evolucionado. Muy limpio y brillante. Sin defecto alguno.

**INTENSIDAD:** En nariz nos deleita con aromas de intensidad alta con una gran complejidad y elegancia. Destacan aromas de fruta roja (frambuesa, grosella) y negra(ciruelas, mora) sobremaduradas como si de una melaza se tratase, junto a especias dulces (vainilla), cueros,regaliz, vainilla, notas ahumadas de excelentes maderas y fondo de café.

**SABOR:** En ataque se muestra un tanino sedoso y aterciopelado en el contacto con la boca, cremoso, franco y equilibrado, con buena carga frutal, redondo y en armonía con tostados medios (café) y pulidos, especias y cueros. Su paso es sabroso, notoriamente varietal. Dotado de un excelente equilibrio y un tanino noble y maduro, finalizando con una persistencia larga y duradera.

**EXPECTATIVAS:** Es un vino al que se le ha sabido sacar lo mejor de la tempranillo; es la mejor demostración del trabajo bien hecho con esta variedad. Es un vino sutil, pero delicado, listo para beber, aunque debido a su acidez y graduación puede mantenerse vivo durante los próximos años. Una apuesta segura a la hora de la compra. Incita a beber como acompañante tanto de una buena comida como de una larga sobremesa.

