

Penfolds®



PENFOLDS GRANGE

BAROSSA VALLEY, MC LAREN VALE, MAGILL ESTATE, SUR DE AUSTRALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 98% Shiraz, 2% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 20 meses en barricas "hogsheads" de 450 litros de roble americano 100% nuevas.

Capacidad de Guarda: 20 años.

Temperatura de Servicio: de 16 - 17° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color denso y profundo rojo oscuro. En nariz majestuoso. Despliegue de arándano azul y zarzamoras, matices de cerveza de soda cremosa/cola raiz, sinergia con el negro regaliz y soja. Una estancia de 17 meses en 100% roble nuevo es, sin duda bien escondido. Moca, higos maduros, cascara de nuez completan el grande "bouquet". Musculosas ondas del principio al fin con un flujo lento tipo lava de regaliz oscuro, malta y pudín de chocolate mezclado con jugosas notas de zarzamora, ciruela negra y cereza negra. Los taninos firmes pero finos se abren y forman un tapete sedoso llegando a un retrogusto amplio con sabores a expreso, chocolate amargo, "kirsch", laurel y clavo. Un gran vino de poder y densidad respetando equilibrio y estructura.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Carnes azadas, Caza y platillos mediterráneos.

PENFOLDS

Penfolds tiene una historia y el patrimonio que reflejan profundamente el viaje a Australia del asentamiento colonial de la era moderna. Establecido en 1844, sólo ocho años después de la fundación de Australia del Sur, Penfolds ha desempeñado un papel fundamental en la evolución de la elaboración del vino en Australia y en todo el mundo. Por más de 170 años, tres estilos diferentes han sido la base de la filosofía de elaboración del vino Penfolds: solo viñedo o de bloque único, una sola región o subregión, y multi-región o de mezcla de múltiples variedades.



LCV
LA COMPAÑIA DEL VINO

www.lcv.mx