

PENFOLDS BIN 407 CABERNET SAUVIGNON
WRATTONBULLY, PADTHAWAY, MCLAREN VALE, COONAWARRA, LANGHORNE CREEK, SUR DE AUSTRALIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.
Variedad: 100% Cabernet Sauvignon.
Alcohol: 14,5 %
Reposo: 12 meses 25% en barrica de roble francés nuevo y el resto del caldo en ¨Hogsheads¨ de roble americano (10% nuevos, 18% 1er uso, 36% 2do uso, 11% 3er uso).
Capacidad de Guarda: 20 años
Temperatura de Servicio: Servir a 15 a 16º C

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo carmesí oscuro brillante.

En nariz aromas de olivo negro, carbón vegetal, jugo de carne, betabel, romero que convergen con un velo de cassis y violeta con roble, cedro y pimienta negra.

En boca sólido y generoso. Dulce mediado del paladar, caramelo. Taninos elegantes largos e integrados, la presencia de roble en la nariz no es tan prominente en el paladar. Amalgama de sabores de chocolate, carnes ahumadas, fruta negra (predominantemente mora) y algo mineral como grafito. Vino para larga vida.

Se recomienda acompañar con Carnes a la parrilla, cordero, caza, queso parmesano y manchego curado de oveja.

La Bodega
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. Penfolds se estableció en un espíritu de innovación y búsqueda constante y sin fin de la calidad, se evidencia a partir de los embotellados secretos de Grange en 1951 y la línea ininterrumpida de añadas de lo que hoy es el vino más emblemático de Australia.