

BARON DE FILAR

RIBERA DEL DUERO | RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN



BODEGAS PEÑAFIEL

PEÑAFIEL · VALLADOLID · ESPAÑA



UNA LEYENDA HA NACIDO

A LEGEND IS BORN

Érase una vez y mentira no es, que en La Ribera del Duero vivió un bodeguero singular de los de barrica en arpillera, viñedos de altura y triplano volador. Esta es la historia de un guerrero que después de la Gran Guerra busca reposo y refugio entre viñedos y continúa su lucha, una lucha bien distinta. German Von Tragüen, fue uno de los mejores aviadores del ejército alemán durante la Primera Guerra Mundial. Formó parte del famoso Circo Volador, liderado por Manfred von Richthofen y terror de los cielos en Europa. Tras la Gran Guerra, German se retiró con su triplano Fokker Dr. I y comenzó a volar por todo el mundo. Un buen día, sobrevolando la Península Ibérica, encontró un lugar que le llamó la atención, los viñedos de Peñafiel. Y no pudo evitar aterrizar entre las viñas. Al levantar la mirada y vislumbrar entre los pámpanos enredados de un viejo viñedo el majestuoso Castillo de Peñafiel, nuestro amigo German, supo que su destino era asentarse en ese maravilloso lugar y desarrollar su pasión desconocida: el vino.

Una nueva leyenda había nacido...



This is about an old story that took place a long time ago which though it might seem unbelievable, it is absolutely true. In Ribera de Duero, there lived a unique winemaker, the kind of gentleman who would keep his barrels with sackcloth, enjoy high altitude vineyards and fly a triplane. This is the story of a warrior that after the Great War, looks for peacefulness and shelter among vines and however he continues his fight but quite a different one. German Von Tragüen was one of the best pilots ever of the German Air Force during the First World War. He was a member of the famous Flying Circus, led by Manfred Von Richthofen who was considered the terror of the skies over Europe. Once the Great War was over, German got retired with his Fokker Dr I and started to fly all over the world. One day, as he was flying over the Iberian Peninsula, he found a place that deeply caught his attention, the Vineyards of Peñafiel. He felt so much fascinated at the time that he couldn't help but land among its vines. When he looked up and saw through tangled vine shoots from an ancient vineyard, the majestic Castle of Peñafiel, our friend German, realized that his destiny would be to settle down in this wonderful land and accomplish his unknown passion: wine.

A new legend is born...

EL AS DEL DUERO

THE ACE OF DUERO

Se afincó en el pueblo de Peñafiel y comenzó a adquirir viñedos y terrenos para incrementar sus plantaciones. Además de la Tinta Fina de la Ribera del Duero, trajo desde la vecina Francia, sobre la que tantas veces había surcado los cielos, esquejes de Cabernet Sauvignon y Merlot. Entonces comenzó otra lucha. Pero una lucha muy diferente a la que estaba acostumbrado nuestro insigne piloto. Los lugareños le apodaron Barón de Filar, puesto que pocas semanas antes de la vendimia, estos brindaron su ayuda a German "hilando" sus cestas.

RUEDA, SU NUEVO AMOR

Una vez se dispuso a cultivar y trabajar su viñedo, se dio cuenta de la singularidad que representaba la Ribera del Duero. Viñedos cultivados en un clima extremo, frío invierno y un asfixiante verano. Primavera hermosa con nuevos peligros que no conocía. La incertidumbre se le apareció en forma de heladas. Además, algún que otro verano los pedriscos y el granizo le causaron no pocos dolores de cabeza. Y algún que otro año, la cosecha peligró por culpa del frío matutino del otoño. Pero la pasión de German no permitió que diera su brazo a torcer y continuó trabajando duramente para cumplir su sueño realidad. Algunos años más tarde, la habitual pista de aterrizaje del Barón llegó a ser conocida como La Milla de Oro de La Ribera de Duero.

He settled down in the village of Peñafiel and began to purchase vineyards and surrounding lands so as to increase his plantations. In addition to "Tinta Fina", grape from Ribera de Duero, he also brought from the neighbouring country, France, vine cuttings of Cabernet Sauvignon and Merlot. By then another conflict arose but very different to what our distinguished pilot was used to. The locals nicknamed him "Barón de Filar", as few weeks before the harvest, they provided German with help by weaving his harvesting baskets (Filar in Spanish also means "to weave").

RUEDA, HIS NEW LOVE

As the Baron was growing and working his vineyards, he realized how unique Ribera de Duero was. Beautiful Springs together with new threats that were unknown to him. Uncertainty appeared in the shape of frost, torrid heat Summers or hails that caused him some headaches and besides Autumn mornings which put his harvest in danger. Nevertheless German didn't budge an inch thanks to his passion and kept on working hard to make his dream come true. A few years later, the Baron's usual landing strip was finally known as the Golden Mile of Ribera del Duero.



VINOS DE RIBERA Y DE RUEDA UNIDOS POR EL BARÓN

WINES FROM RIBERA AND RUEDA JOINED BY THE BARON



El Barón de Filar continuó sobrevolando por el valle del Duero en busca de parajes especiales que pudieran servir para ampliar sus viñedos, buscando siempre localizaciones donde la vid pudiera dar su máxima expresión. Encontró parcelas en ladera, alrededor de 1.000m. de altitud que favorecían una maduración lenta y completa además de alejarse de las temidas heladas. En uno de sus vuelos, llegó a Nava del Rey, aguas abajo del Duero. Lugar que años más tarde se hizo famoso por sus vinos blancos de una variedad que los lugareños denominaban Verdejo, por el tono verdoso que mantenía incluso cuando estaba madura. Así que decidió comenzar a elaborar vinos con estos viñedos tan distantes, pero con un denominador común, el Río Duero.

The Baron de Filar, kept on flying over the Duero Valley in search of singular locations that could ease to broaden out his vineyards, always looking for spots where the vine could give its maximum expression. He found them on slopes, around 3,000 feet of altitude that favored a steady and full ripening, preventing the vines from the so dreadful frosts. During one of his flights he arrived at Nava del Rey, downstream the river Duero. This place, many years later, got famous thanks to its white wines obtained from a local grape which the locals called Verdejo due to the greenish hue it had even when being ripe. The Baron then decided to produce wines using such far-off lands but with a common root, the River Duero.

Un Barón, una pasión
ONE BARON, ONE PASSION



Verdejo



RUEDA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Verdejo.

VENDIMIA: La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar mecánicamente bajo el frescor de la noche, preservar su frescura.

ELABORACIÓN: Una vez en bodega, se procede a un ligero prensado a baja temperatura en atmósfera inerte.

FERMENTACIÓN: El mosto obtenido en el prensado se fermenta en depósitos de acero inoxidable durante más de 20 días a una temperatura de 13°C.

FRESCURA TROPICAL, SEDOSO Y AMABLE
TROPICAL FRESHNESS, SILKY AND GENTLE

GRAPES: Verdejo.

HARVEST: The grapes are harvested at its optimum maturity stage, protected by the cool of the night using a mechanical harvester for preserving its freshness.

ELABORATION: Once in the winery, we proceed to lightly press the grapes at low temperature on an inert atmosphere.

FERMENTATION: The obtained juice from the press ferments in stainless steel tanks for more than 20 days at a temperature of 13°C.



Roble



RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

VENDIMIA: Realizada en su punto óptimo de madurez, en la frescura de la noche con vendimiadora mecánica para preservar al máximo su frescor.

ELABORACIÓN: Una vez en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despallado y estrujado.

FERMENTACIÓN: Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 60h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 14 días a una temperatura controlada de 22-24°C, en depósitos troncocónicos de 17.000 L.

Maloláctica – Durante 16 días permanece en depósito junto a sus lías finas realizándose suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS: Criando en Barricas de Roble Francés y Americano durante 16 semanas.

SORPRENDENTE, BARONÉSICO...

SURPRISING, BARONESIC...

GRAPES: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon.

HARVEST: The grapes are harvested at its optimum maturity stage, protected by the cool of the night using a mechanical harvester for preserving its freshness.

ELABORATION: Once the grape is in the winery, it is passed through a grain sorting table, and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.

FERMENTATION: Alcoholic – We make a cold soak for 60h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 14 days at a controlled temperature set at 22-24°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000 L. Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 16 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL: Aged in French and American Oak Barrels for 16 weeks.



Crianza



RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

VENDIMIA: La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en cajas de 15 kg.

ELABORACIÓN: Una vez en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN: Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 48 h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a temperatura controlada de 25°C en depósitos troncocónicos de 17.000 L. y posteriormente se lleva a cabo una maceración post-fermentativa de unos 20 días.

Maloláctica – Durante 20 días permanece en depósito junto con sus lías finas, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS: Criando en Barricas de Roble Francés y Americano durante 12 meses.

DIVERTIDO CON FUNDAMENTO SERIOUSLY FUNNY

GRAPES: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon.

HARVEST: The grapes are harvested at its optimum maturity stage, by hand using 15 kg cases.

ELABORATION: Once the grape is in the winery, it is passed through a grain sorting table, and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.

FERMENTATION: Alcoholic – We make a cold soak for 48 h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 12 days at a controlled temperature set at 25°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000 L of capacity and we perform a post-fermentative maceration of 20 days.

Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 20 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL: Aged in French and American Oak Barrels for 12 months..



Reserva



RIBERA DEL DUERO

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

CEPAS: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot y Cabernet Sauvignon.

Procedente de una selección de nuestras parcelas de Peñafiel y Castrillo de Duero a 920 m. y 870 m. respectivamente.

VENDIMIA: La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en cajas de 15 Kg.

ELABORACIÓN: Después de una primera selección de uva en el viñedo, ya en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN: Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 24 h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a una temperatura controlada de 28°C en depósitos troncocónicos de 17.000 L. de capacidad y se lleva a cabo una maceración post-fermentativa que puede alargarse 25 días o más.
Maloláctica – Durante 45 días permanece en depósito junto con sus lías finas, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS: Criando en Barricas de Roble Francés y Americano durante 15 meses.

DE PRIMERA CLASE, UN VINO DE ALTOS VUELO
FIRST CLASS, A HIGH FLYING WINE

GRAPES: Tinta Fina (Tempranillo), Merlot and Cabernet Sauvignon.

The grapes used for this wine are a selection of our vineyards from Peñafiel and Castrillo de Duero at 920 m. and 870 m. respectively.

HARVEST: *The grapes are harvested at its optimum maturity stage, by hand using 15 Kg cases.*

ELABORATION: *After a previous selection of grapes at the vineyards, once in the winery, it is passed through a grain sorting table, and therefore they are softly de-stemmed and slightly crushed.*

FERMENTATION: *Alcoholic – We make a cold soak for 24 h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 12 days at a controlled temperature set at 28°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000 L. of capacity and we extend the post-fermentative maceration to 25 days or even more.*
Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 45 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL: *Aged in French and American Oak Barrels for 15 months.*

UNA LEYENDA HA NACIDO

A LEGEND IS BORN



Continuará...
TO BE CONTINUED...



Bodegas Peñafiel

CARRETERA N-122 KM. 311
47300 PEÑAFIEL . VALLADOLID . ESPAÑA
TEL. (+34) 983 881 622

www.bodegaspenuafiel.com