

Mironia

Black Edition

D.O. RIBERA DEL DUERO

EL ZAFIRO MÁS OSCURO

De un color rojo picota con ribetes violáceos. Nariz fresca, con aromas a grosellas, frutas del bosque intensas y moras. Ligeros toques a violetas y trufas. Madera muy bien integrada en el vino, aportando trasfondo de notas torrefactas de café que denotan su suave paso por barricas de roble. En boca redondo, potente y vivaz.

CEPAS: 100% Tinta Fina (Tempranillo) de nuestro Viñedo de Rafael.

VENDIMIA: Realizada en su punto óptimo de madurez, de forma manual en cajas de 20 kilos para preservar la máxima calidad.

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

FERMENTATION:

Alcohólica – Se realiza maceración en frío de 60 h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 10 días a temperatura controlada de 26°C en depósitos troncocónicos de 17.000l. y se lleva a cabo una maceración post-fermentativa de unos 15 días.

Maloláctica – Se lleva a cabo en barrica nueva de 225 litros recibiendo un suave battonage semanal.

BARRICAS: Criado en Barrica de roble Francés y Americano durante 12 meses.

93 Puntos James Suckling (www.jamesuckling.com)



Bodegas Peñafiel

CTRA. N-122, KM. 311
47300 PEÑAFIEL, VALLADOLID, ESPAÑA
bodegaspenafiel@bodegaspenafiel.com
TEL.: (+34) 983 881 622

www.bodegaspenafiel.com