



Mironia

D.O. RIBERA DEL DUERO · D.O. RUEDA



El espíritu de sacrificio, del trabajo bien hecho. El saber anciano en conjunción con las más modernas tecnologías para la elaboración de vinos únicos.

Vinos con Alma de Ribera, Alma del Duero.

The spirit of sacrifice, of the well-done work. An ancient knowledge along with the most modern technologies for the elaboration of unique wines.

Wines with the Soul of Ribera, the Soul of Duero.

Corazón de Ribera

Heart of Ribera

En Bodegas Peñafiel, situados en un entorno privilegiado, en plena Milla de Oro, el corazón de la Ribera del Duero; trabajamos duramente para poder ofrecerle el mayor deleite en forma de copa de vino.

In Bodegas Peñafiel, located on a privileged environment, in the middle of the Golden Mile, the deep heart of Ribera del Duero; we work tough for being able to offer you the finest delight in the shape of a glass of wine.



Castillo Peñafiel, Museo Provincial del Vino / *Peñafiel Castle, Provincial Museum of Wine*



Detalle de la viña / Detail of the vineyard

Vinedos con Carácter

Vineyards with character

La máxima expresión de nuestra Tinta Fina (Tempranillo), acompañada por la elegancia y finura del Merlot y la estructura y complejidad de la Cabernet Sauvignon.

Clima extremo castellano, suelos arcilloso-calcáreos y el cariño y mimo de nuestro enólogo, imprimen el carácter único a la materia prima que servirá para elaborar nuestros vinos.

The maximum expression of our Tinta Fina (Tempranillo), with the elegance and fineness of Merlot and the structure and complexity of Cabernet Sauvignon.

The extreme Castilian weather, clayey-limestone soils, the cuddle and care of our winemaker, impose the unique character to the grapes that will be used for crafting our wines.

Brindis por la Esencia

A toast for the Essence

Seleccionamos los mejores viñedos, vendimiamos en el punto óptimo de madurez. Un cuidado exquisito a lo largo de todo el proceso de elaboración, crianza en escogidas barricas para la elegancia y finura, y el descanso en botella el tiempo necesario antes de su disfrute...

Mironia nos brinda la esencia de la Ribera.

We select our finest vineyards, harvest our grapes at its optimal maturation level. A refined care through the entire process, rested in selected barrels for elegance and refinement, and aged in bottle the necessary time for you to enjoy it at its best...

Mironia offers the essence of Ribera.



Entrada bodega / Winery entrance



Selección de barricas / Selection of barrels

NUDO DE SENSACIONES ÚNICAS

Knot of unique sensations

Color amarillo y brillante con reflejos esmeralda. Nariz fresca e intensa de gran complejidad que van evolucionando conforme se va oxigenando el vino, apareciendo toques minerales a la vez que aromas a frutos verdes que se combinan con un trasfondo de aromas a canela, vainillas y miel que denota su crianza en barrica sobre sus lías. En boca es fresco y suave, con un final redondo, y una untuosidad y carnosidad que nos envuelve e incita a continuar disfrutando de él.

Pale yellow, brilliant with reflexes green emerald. Fresh and intense nose of great complexity that develops as the wine breathes, showing minerals notes together with some cinnamon hints, vanilla and honey, that remarks its barrel ageing with its less. It is fresh and tender in the mouth with a rounded finish, and its fleshiness and unctuousness incite us to keep enjoying it.



MIRONIA VERDEJO

CEPAS
Verdejo

VENDIMIA

La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar mecánica nocturna para 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 15 días a una temperatura de 15°C.

BARRICAS

Criado en Barricas de Roble Francés sobre sus lías finas, durante 3 meses una vez terminada la fermentación alcohólica.

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 15 days at a temperature of 15°C.

BARREL

Aged in French Oak Barrels with its fine lees, during 3 months, after the alcoholic fermentation is finished.

ESENCIA DE NUESTRAS TIERRAS

Essence of our land

De un color rojo picota con ribetes violáceos. Nariz fresca, con aromas a grosellas, ciruelas 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.

Deep red cherry color with violet rim. Fresh nose, with grosella, plumps and blackberries aromas. Light hints of violets and truffles. Very well integrated oak into the wine, providing well layered high toast coffee notes that show a soft aging in oak barrels. In the mouth, it tastes rounded, powerful and lively.



MIRONIA ROBLE

CEPAS

Tinta Fina (Tempranillo) y Merlot.

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 despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN

Alcohólica – Se realiza una maceración en frío de 60 h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 10 días a una temperatura controlada de 24°C, en depósitos troncocónicos de 17.000l. y se lleva a cabo una maceración post-fermentativa de unos 15 días.

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

BARRICAS

Criado en bodega de roble francés y americano durante 20 semanas.

GRAPES

Tinta Fina (Tempranillo) and Merlot.

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 realize a cold soak for 60 h. in an inert atmosphere for a better extraction of fruity aromatic compounds from the grape. Ferments during 10 days at a controlled temperature set at 24°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000l. of capacity and we perform a post-fermentative maceration of 15 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 20 weeks.

CORAZÓN DE LA RIBERA DEL DUERO

Heart of Ribera del Duero

Este vino nace con la inquietud de representar a la Ribera del Duero pero con unos toques de modernidad para que todo el mundo disfrute de él. Con un color rojo cereza intenso de ribete granate. Nariz con aromas a frutos rojos, balsámicos y toques especiados de la crianza en barrica francesa, que lo dotan de sutileza y elegancia. En boca es carnoso y potente, a la vez que equilibrado, refinado y sedoso.

This wine is born with the intention of representing Ribera del Duero, but with some modernity hints so everyone can enjoy it. With a red cherry color and claret rim. Red wild berries aromas with balsamic and some spicy notes from the French oak, that provides delicacy and elegance. It tastes fleshy and powerful in the mouth, yet balanced, refined and silky.



MIRONIA CRIANZA

CEPAS

Tinta Fina (Tempranillo) y Merlot.

VENDIMIA

La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en pequeños remolques de menos de 4.000 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 26°C en depósitos troncocónicos de 17.000l. y posteriormente se lleva a cabo una maceración post-fermentativa de unos 20 días.

Maloláctica – Durante 30 días permanece en depósito junto con sus lías finas, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS

Criado en barrica de roble francés durante 14 meses.

GRAPES

Tinta Fina (Tempranillo) and Merlot.

HARVEST

The grapes are harvested at its optimum maturity stage, by hand and transported on small trailers of less than 4,000 kg.

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 realize 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 26°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000l. of capacity and we perform a post-fermentative maceration of 20 days.

Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 30 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL

Aged in French Oak Barrels for 14 months.

LAS UVAS DE LA QUIETUD

The grapes of stillness

Color picota intenso con ligero ribete dorado perfilando en copa. Nariz con aromas a frutas maduras negras del bosque junto con toques especiados y balsámicos. Barricas francesas de tostado medio y medio bajo comprende su crianza, para no enmascarar la esencia de este moderno reserva. En boca es carnoso y persistente, con la elegancia y potencia típicas de nuestra Ribera del Duero.

Deep cherry red color with a light golden rim outlines the glass. In the nose shows dark ripe wild fruits aromas with spicy and balsamic hints. We use French oak barrels medium and medium low toasted, for not covering up the essence of this modern reserve. In the mouth is fleshy and lingering, with the elegance and power typical from our Ribera del Duero.



MIRONIA RESERVA

CEPAS

Tinta Fina (Tempranillo) y Cabernet Sauvignon. La alta cota de parcelas de las que proceden estos viñedos (superior a los 900 m.) deja su impronta en este vino.

VENDIMIA

La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en pequeños remolques de menos de 4.000 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 24 h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a una temperatura controlada de entre 24°C y 28°C en depósitos troncocónicos de 17.000 l. de capacidad y se lleva a cabo una maceración post-fermentativa que puede alargarse hasta 30 días o más.

Maloláctica – Durante 30 días permanece en depósito junto con sus lías finas, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS

Criado en Barricas de Roble Francés durante 18 meses.

GRAPES

Tinta Fina (Tempranillo) and Cabernet Sauvignon. The high altitude of the vineyards used for crafting this wine (above 900 m.) leaves its mark on this wine.

HARVEST

The grapes are harvested at its optimum maturity stage, by hand and transported on small trailers of less than 4000 kg.

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 realize 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 24 and 28°C, in truncated cones stainless steel tanks of 17.000 l. of capacity and we extend the post-fermentative maceration to 30 days or even more.

Malolactic – It remains in the tanks with its fine lees during 30 days, and we do a gentle battonage for increasing the volume in the mouth.

BARREL

Aged in French Oak Barrels for 18 months.



Finca Castrillo de Duero / *Castrillo de Duero Estate*

L

a textura del aire, el crepitar de los sarmientos, el crudo y seco invierno castellano, el olor a leña, el sonido de dos manos frotándose al calor del fuego...
Recuerdos, sensaciones y sabores que nos llevan a ancestrales tradiciones.

Mironia, vinos con Alma de Ribera, Alma del Duero.

The texture of the air, the crackling of the vine shoots and the tough and dry Castilian winter; the smell of the firewood, the sound hands rubbing together in front of a warming fire... Memories, sensations, and flavors take us to ancestral traditions.

Mironia, wines with soul of Ribera, Soul of Duero.



Bodegas Peñafiel



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

www.bodegaspenafiel.com