

Mironia

COSECHA

D.O. RIBERA DEL DUERO

FRESCA ELEGANCIA EN BOTELLA

Color intenso morado con toques violáceos, limpio, muy vivo y brillante. Nariz muy fresca, dominada por los aromas muy intensos típicos de la variedad Tempranillo (frutos del bosque rojos y ligeros toques a grosella). En boca es equilibrado, redondo, con toques a gominolas con un suave paso por boca.



CEPAS: Elaborado con uvas exclusivamente de la variedad Tempranillo, procedentes de la zona más alta de nuestro viñedo de Castrillo de Duero a 920 metros de altitud.

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 pre-maceración en frío de 72 h. para una extracción de notas frutales. Fermenta 14 días a una temperatura máxima de 24°C en depósitos troncocónicos de 17.000l. de capacidad.

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



Bodegas Peñafiel

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

www.bodegaspenafiel.com