

Mironia

CRianza

D.O. RIBERA DEL DUERO

CORAZÓN DE LA RIBERA DEL DUERO

Éste 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.

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 despallado 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.



Bodegas Peñafiel

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

www.bodegaspenafiel.com