

# Mironia

## RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO

### LAS UVAS DE LA QUIETUD

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 éste moderno Reserva. En boca es carnoso y persistente, con la elegancia y potencia típicas de nuestra Ribera del Duero.

**CEPAS:** Tinta Fina (Tempranillo) y Cabernet Sauvignon. La alta cota de parcelas de las que proceden éstos viñedos (superior a 900 m.) deja su impronta en éste 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 despallado 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 temperatura controlada de 24 y 28°C en depósitos troncocónicos de 17.000l. 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 barrica de Roble Francés durante 18 meses.



Bodegas Peñafiel

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

[www.bodegaspenafiel.com](http://www.bodegaspenafiel.com)