

Mironia

ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESENCIA DE NUESTRAS TIERRAS

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.

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 despallado y estrujado.

FERMENTACIÓN:

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 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 un suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS: Criado en Barrica de roble Francés y Americano durante 20 semanas.



Bodegas Peñafiel

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

www.bodegaspenafiel.com