

# Mironia

## VERDEJO

D.O. RUEDA

### NUDO DE SENSACIONES ÚNICAS

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.

**CEPAS:** Verdejo.

**VENDIMIA:** En su punto óptimo de madurez, la uva se vendimia de forma mecánica y 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.



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)