



MIROS de RIBERA

Est. MMIII
BODEGAS PEÑAFIEL
ALMA DEL DUERO

ALBA DE MIROS

D.O. RUEDA

SUBLIME ESENCIA

Color amarillo pajizo y brillante. Nariz fresca e intensa de gran complejidad, con notas de frutas tropicales (mango y papaya) a la vez que de aromas cítricos (pomelo), con un sutil trasfondo de pan recién horneado que denota su crianza sobre lías. Fresco en boca y aterciopelado, con un final redondo y largo.

CEPAS

Verdejo

VENDIMIA

Con la uva en su punto óptimo de madurez, se procede a una vendimia mecánica 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 20 días a una temperatura de 15°C.

Una vez terminada la fermentación alcohólica recibe una ligera crianza sobre sus lías finas de unos dos meses para aumentar su complejidad.



Bodegas Peñafiel

Ctra. N-122, km. 311
47300 Peñafiel, Valladolid, España
bodegaspenafiel@bodegaspenafiel.com
Tel.: (+34) 983 881 622

www.bodegaspenafiel.com