



MIROS de RIBERA

Est. MMIII

BODEGAS PEÑAFIEL
ALMA DEL DUERO

CRIANZA

D.O. RIBERA DEL DUERO

CORAZON DE LA RIBERA DEL DUERO

Con un precioso color rojo picota con ribetes rubí. Nariz muy elegante con notas minerales, balsámicos, zarzamoras y frambuesas; fondo de notas especiadas de la madera. Vívidos en boca y con muy buena estructura. Presenta un largo final y se muestra carnosos y elegante.

CEPAS

Tinta Fina, (Tempranillo) de nuestras parcelas de Castrillo de Duero a 920 m. de altitud.

VENDIMIA

La uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en cajas de 15 Kg.

ELABORACIÓN

Una vez en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN

Alcohólica—Se realiza una maceración pre-fermentativa en frío en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a una temperatura controlada de 26°C, en depósitos troncocónicos de 17.000l. de capacidad.

Maloláctica—Se realiza en depósito inox junto a sus lías finas realizándose suave battonage para aumentar su volumen en boca.

BARRICAS

Criado en Barricas de Roble Francés 18 Meses.



Bodegas Peñafiel

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

www.bodegaspenafiel.com