



MIROS

de RIBERA

Est. MIII

BODEGAS PEÑAFIEL
ALMA DEL DUERO

RESERVA

D.O. RIBERA DEL DUERO

QUIETUD EN BOTELLA

Color picota intenso con ligero ribete granate perfilando en copa. Nariz con aromas a frutas negras del bosque junto con toques especiados y balsámicos. En boca es carnoso y persistente, con la elegancia y potencia típicas de nuestra Ribera del Duero.

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 28°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 24 Meses.



Bodegas Peñafiel

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

www.bodegaspenafiel.com