

MIROS de RIBERA

Est. MMIII

BODEGAS PEÑAFIEL
ALMA DEL DUERO

ROBLE

D.O. RIBERA DEL DUERO

VIGOROSA JUVENTUD

De un color rojo picota con ribetes violáceos. Nariz fresca, con aromas a frutos del bosque y a frutos negros. La madera está muy bien integrada en el vino, aportando trasfondo de notas tórridas de café que denotan su suave pase por barricas de roble. En boca se muestra redondo, potente y elegante.

CEPAS

Tinta Fina, Merlot y Cabernet Sauvignon.

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 despalillado y estrujado.

FERMENTACIÓN

Alcohólica—Se realiza una maceración en frío de 60h. en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 11 días a una temperatura controlada de 24°C-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 24 semanas.



Bodegas Peñafiel

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

www.bodegaspenafiel.com