

Silencio de Miros

VENDIMIA SELECCIONADA

D.O. RIBERA DEL DUERO

ESENCIA DE "VIÑA DE RAFAEL"

Silencio de Miros recoge la esencia de nuestro más preciado viñedo: "La Viña de Rafael". Ubicado a una altitud cercana a los 1.000 m. sobre el nivel del mar, bajo la atenta mirada del Castillo de Peñafiel.

Procedente de la valiosa "Milla de Oro", este vino es mimado desde la vendimia hasta la botella, permaneciendo en barricas nuevas de roble francés el tiempo justo y adecuado que decide nuestro enólogo según las características de la añada.

CEPAS

Tinta Fina (Tempranillo) de la Parcela de Rafael.

VENDIMIA

Vendimia tardía normalmente a mediados de octubre, en cajas de 12 Kg. que pasan en cámara frigorífica 48h. a menos de 7°C.

ELABORACIÓN

Una vez en bodega, la vendimia es pasada por una mesa de selección y recibe un suave despalillado.

FERMENTACIÓN

Alcohólica - Fermenta 12 días a una temperatura controlada de 26°C en depósitos troncocónicos de 17.000 kg de capacidad. Se realiza una pre maceración en frío de 52 horas en atmosfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva..

Maloláctica - Durante 45 días permanece en barricas nuevas francesas de 500 y 225 litros junto a sus lías finas realizándose un suave battonage 2 veces por semana.

BARRICAS

Envejecido en Barricas de Roble Francés el tiempo que determina nuestro enólogo en función de las características de cada añada.

NOTAS DE CATA

Color rojo picota con ribetes violáceos. Nariz fresca, con aromas a grosellas, ciruelas y pasas. Ligeros toques a violetas y trufas. Aromas integrados con trasfondo de torrefactos de café y toques especiados tras su suave paso por madera de roble francés. En boca es potente, elegante y vivaz con una ligera astringencia final particular del viñedo.



Bodegas Peñafiel

CTRA. N-122, KM. 311
47300 PEÑAFIEL, VALLADOLID, ESPAÑA
bodegaspenafiel@bodegaspenafiel.com
TEL.: (+34) 983 881 622

www.bodegaspenafiel.com