



# ALMA SERENA

BARRICA

- D.O. Ribera del Duero -

*“Fresco y sin complicaciones”*

CEPAS: 100% Tempranillo (Tinta Fina)

VENDIMIA: Las uvas se cosechan en su etapa óptima de maduración, protegidas por el frescor de la noche y con una cosecha mecánica para preservar su frescura.

ELABORACIÓN: Hacemos una selección adicional de la cosecha en una mesa de clasificación, una vez que llega a la bodega y antes de despalillar.

#### FERMENTACIÓN:

· Fermentación Alcohólica: Hacemos un remojo en frío durante 48 h. en una atmósfera inerte para lograr una mayor extracción de los comuestrros aromáticos y afrutados de la uva. Fermenta durante 11 días a una temperatura controlada de 24-26°C en unos tanques troncocónicos de acero inoxidable de 17.000 L.

Maloláctica – Permanece en los tanques en contacto sobre sus lías finas durante 28 días y hacemos un suave battonage para aumentar el volumen en la boca.

BARRICAS: Envejecido en roble francés durante 20 semanas.

NOTA DE CATA: Color rojo picota intenso con ribetes violáceos. En nariz se muestra muy fresco con aromas a cereza junto con una sutil nota de café tostado, especias y miel, mostrando su breve tiempo en barrica de roble francés. Carnoso en el paladar con ligera astringencia y persistencia en boca.



Bodegas Peñafiel

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

[www.bodegaspenafiel.com](http://www.bodegaspenafiel.com)