



MIROS de RIBERA

Est. MMIII

BODEGAS PEÑAFIEL
ALMA DEL DUERO

COSECHA

D.O. RIBERA DEL DUERO

FRESCA ELEGANCIA EMBOTELLADA

Color intenso morado con toques violáceos, limpio, muy vivo y brillante. Nariz muy fresca, dominada por los aromas muy intensos, típicos de la variedad Tempranillo (frutos del bosque rojos y ligeros toques de grosella). En boca es equilibrado, redondo, con toques a gominolas y un suave paso por boca.

CEPAS

Elaborado exclusivamente con uvas de la variedad Tinta Fina (Tempranillo) procedentes de la zona más alta de nuestro viñedo de Castillo de Duero a 920 m. de altitud.

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 pre-fermentativa en frío en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 11 días a una temperatura controlada de 24°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.



Bodegas Peñafiel

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

www.bodegaspenafiel.com