



Bodegas Peñafiel

BARON DE FILAR CRIANZA

D.O RIBERA DEL
DUERO



Tecnología 124-132
Pol. Ind. A7 Llinars Park



08450 Llinars del Vallés
+34 932 229 07 7



VARIEDAD

Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon



ELABORACIÓN

La vendimia se realiza en su punto óptimo de madurez, manualmente en cajas de 15kg.

Una vez en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despallado y estrujado.

La fermentación alcohólica se realiza con una maceración en frío de 48h en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva.

Fermenta 12 días a temperatura controlada en depósitos troncocónicos y posteriormente se lleva a cabo una maceración post-fermentativa de unos 20 días.



CRIANZA

Criado en barrica de roble francés y americano durante 12 meses.



NOTA DE CATA

Color rojo violáceo intenso, con profundo ribete picota.

En nariz, aromas a frutos rojos, balsámicos y toques especiados a cacao y café provenientes de la crianza en barricas francesas y americana, que lo dotan de sutileza y elegancia.

En boca es suave y potente a la vez que refinado y fácil de beber. Este vino crianza nace con la inquietud de ser entendido como un Ribera del Duero moderno, intentando que todo el mundo pueda disfrutar del gran placer que es beber vino.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com