



Bodegas Peñafiel

## BARON DE FILAR RESERVA

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 uva en su punto óptimo de madurez se procede a vendimiar manualmente en cajas de 15kg. Después de una primera selección de uva en el viñedo, ya en bodega, la vendimia pasa por una mesa seleccionadora de grano, y posteriormente un suave despalillado y estrujado. En la fermentación alcohólica se realiza una maceración en frío de 24h en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 12 días a una temperatura controlada en depósitos troncocónicos y se lleva a cabo una maceración post-fermentativa que puede alargarse 25 días o más. En la fermentación maloláctica permanece durante 45 días en depósito junto con sus lías, realizándose un suave battonage para aumentar su volumen en boca.



### CRIANZA

Criado en barrica de roble francés y americano durante 15 meses.



### NOTA DE CATA

Color intenso rojo picota, con reflejos teja en su trasfondo. Espesa lágrima de color sangre que se desliza suavemente en la copa. En nariz es intenso, predominando los ahumados, especias negras, cocos, tabaco, vainillas y torrefactos con ligeros tonos a frutas negras del bosque. En boca es carnoso y envolvente, con matices céreos en su paladar. Se percibe un tanino potente pero maduro, a la vez que mantiene una ligera frescura de recuerdo frutal..

info@elmagatzemdelvi.com  
[www.elmagatzemdelvi.com](http://www.elmagatzemdelvi.com)