



Bodegas Peñafiel

BARON DE FILAR ROBLE

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, en la frescura de la noche con vendimiadora mecánica para preservar al máximo su frescor.

Una vez 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 60h en atmósfera inerte para extraer compuestos aromáticos frutales de la uva. Fermenta 14 días a una temperatura controlada en depósitos troncocónicos.

En la fermentación maloláctica permanece durante 16 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 16 semanas.



NOTA DE CATA

Color violeta intenso con ribetes color rojo picota. En nariz, fresco, con aromas a cereza, ciruela y ligeros toques a pimientos rojos dulces provenientes del Cabernet y Merlot, todo ello envuelto por un sutil trasfondo a torrefactos de café, coco, goloso, con una liegra astringencia final.

info@elmagatzemdelvi.com
www.elmagatzemdelvi.com