



Bodegas Peñafiel

**EL PRENDA**



D.O.C LA RIOJA



**VARIEDAD**

Tempranillo y Garnacha



**ELABORACIÓN**

Fermentación realizada en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada alrededor de 28 °C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos, color y dotar al vino de buena estructura.



**CRIANZA**

12 meses en barrica de roble de tostado medio



**NOTA DE CATA**

Tonos de crianza con ribetes malvas y buena lágrima.  
En nariz es intenso, aromático y muy agradable, con la madera bien integrada. Fresco en su entrada en boca y una acidez equilibrada.



Tecnología 124-132  
Pol. Ind. A7 Llinars Park

08450 Llinars del Vallés  
+34 932 229 07 7

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