

Mirat 2004 *reserva*



Zarcillo 2018
MEDALLA DE **GOLD**



Tastings 2015
MEDALLA DE **ORO**



Bacchus 2015
MEDALLA DE **ORO**



Sélections Mondiales 2014
MEDALLA DE **ORO**



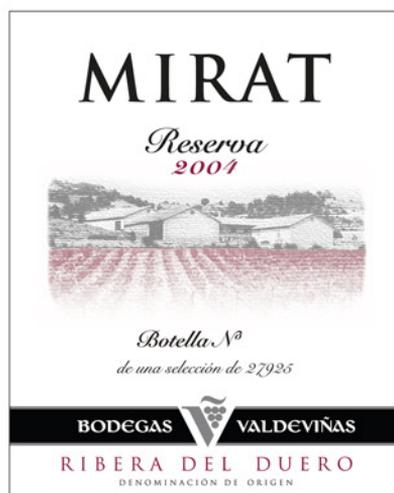
Mundus Vini 2012
MEDALLA DE **ORO**



Zarcillo 2009
ZARCILLO DE **ORO**



Concours Mondial
Bruxelles 2013
MEDALLA DE **PLATA**



I.V 2010 - 92 p / IWC 2011 - 90 p
M.V. 2012 - 93 p / R epsol 2013 - 93 p / Peñín 2013 - 90 p
Perswijn 2012 - Winner / Meininger 2014 - 92 p / Tastings 2015 - 94 p
Essentielle Vino! 2017 - 95 p / T.Atkin - 91 p

Uva 100% tempranillo procedente de viñedo de más de 80 años. La vendimia se realizó entre los días 1 y 3 de Octubre de 2004 con una temperatura media de 23-24°C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 18 meses.

El año 2004 resultó ser de ciclo vegetativo excepcional con enormes saltos térmicos entre los días y las noches durante todo el verano y especialmente en el último mes antes de la vendimia.

Esto nos ha permitido elaborar un vino excepcionalmente cualitativo y de gran estructura y potencia, lo que asegura una gran capacidad de envejecimiento. Su complejo bouquet es su cualidad más marcada.

Destacan las tonalidades violáceas fuertemente marcadas, la presencia de frutas maduras y taninos muy dulces.