

# Tinar de Mirat 2004 *selección*



Mundus Vini 2012  
MEDALLA DE ORO



Les Citadelles du Vin 2012  
MEDALLA DE ORO



Sélections Mondiales 2014  
MEDALLA DE PLATA



Bacchus 2015  
MEDALLA DE PLATA



Tastings 2015  
MEDALLA DE PLATA



Zarcillo 2018  
MEDALLA DE PLATA

Repsol 2013 - 90 p / Peñín 2013 - 90 p / J.Suckling 2018 - 92 p /  
T.Atkin - 92 p



Uva 100% tempranillo procedente de viñedos propios situados en terrenos aluviales a 840 m. de altitud. La vendimia se realizó entre los días 27 y 29 de Septiembre de 2004 con una temperatura media de 19-20°C. La fermentación se ha realizado en depósitos de hormigón termoregulados. Crianza en roble francés durante 14 meses en barricas de 1 año.

La excepcional climatología del año 2004 de grandes cambios térmicos entre el día y la noche fue especialmente marcada en esta zona de la ribera por su altitud.

Tono rojo cereza negra con gran potencial en general. Intensidad aromática muy importante, destacando sobre todo frutos de cacao y torrefactos. La base es muy estructurada y elegante.