

Mirat 2009 *gran reserva*



Beverage Testing Institute 2021
MÉDAILLE D'OR



Les Citadelles du vin 2017
MÉDAILLE D'OR

BTI 2021 - 92 p



100% de raisins Tempranillo proveniente de vignobles de plus de 80 ans. Les vendanges ont eu lieu entre le 10 et le 12 octobre 2009, avec une température moyenne de 18-20°C. Fermentation alcoolique dans des cuves en bois thermorégulées, avec une macération de 30 jours. Fermentation malolactique et vieillissement en chêne français neuf pendant 24 mois.

Le millésime 2009 a connu un cycle de développement équilibré des vignes, avec une différence de température typique entre le jour et la nuit pendant tout l'été.

Le Mirat Gran Reserva 2009 est la sélection de nos meilleurs lots de barriques.

D'une couleur très intense, c'est un vin d'une grande complexité aromatique. La bouche est douce, volumineuse, puissante et aux tanins soyeux.