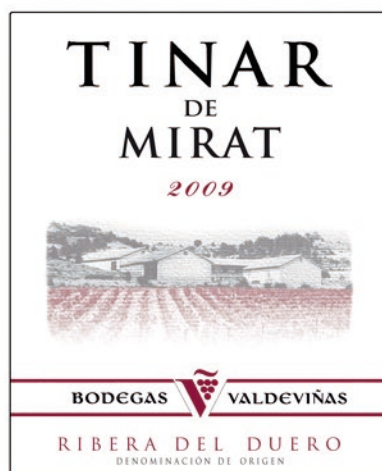


# Tinar de Mirat 2009 *selección*



Les Citadelles du vin 2017  
**GOLD MEDAL**

Uva 100% tempranillo procedente de viñedos propios situados en terrenos aluviales a 840 m de altitud. La vendimia se realizó entre los días 10 y 14 de octubre de 2009, con una temperatura media de 18-20° C. La fermentación se ha realizado en depósitos de hormigón termorregulados. Crianza en barricas de roble francés durante 14 meses.

El clima del año 2009 con gran diferencia de temperatura entre el día y la noche, fue el típico de esta zona de la Ribera del Duero debido a 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.