

Mirat 2003 *reserva*



Les Citadelles du Vin 2012
MEDALLA DE PLATA

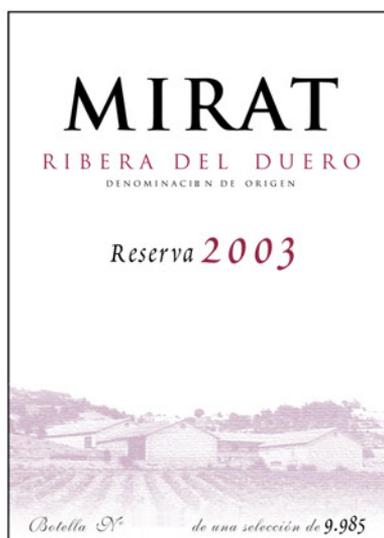


Bacchus 2008
MEDALLA DE PLATA



Concours Mondial
Bruxelles 2006
MEDALLA DE PLATA

I.v 2010 - 90 p / Peñín 2012 - 90 p
Repsol 2013 - 92 p



MIRAT
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACION DE ORIGEN

Viejas cepas de tempranillo que aportan al vino aromas de frutas maduras, un esmerado proceso de crianza de 18 meses en roble francés y mas de 3 años de envejecido en botella consiguen aromas y sabores complejos que nos permiten conocer y disfrutar del sabor del tiempo.

Red Wine, 100% Tempranillo, Product of Spain.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
PRODUCED AND BOTTLED BY
BODEGAS VALDEVINAS S.L.
N-122 LANGA DE DUERO SORIA ESPAÑA
L-12403 RE: 8224-SO

e 750 ml/mL

ALC. 15 % VOL.



Contiene sulfitos
Contain sulphites



Uva 100% tempranillo procedente de viñedo de más de 80 años. La vendimia se realizó el 3 y 4 de Octubre de 2003 con una temperatura media de 20-21°C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 18 meses.

Esta añada fue especialmente complicada debido a la sequía y los fuertes calores, pero las buenas condiciones climatológicas de la vendimia de amplios contrastes entre el día y la noche lograron una excelente maduración, que nos ha permitido realizar esta magnífica elaboración.

Cata: de color rojo cereza negra, destacan los tonos violáceos intensos. Resalta en nariz por su potencia, en boca es afrutado, fino, estructurado y complejo.