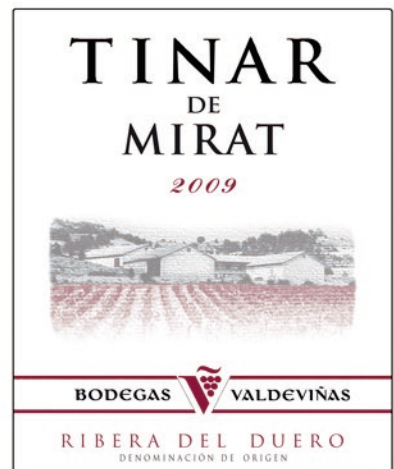


Tinar de Mirat 2009 *selección*



Les Citadelles du vin 2017
GOLDMEDAILLE

100% Tempranillo-Trauben aus unseren eigenen Weinbergen auf Schwemmlandböden in einer Höhe von 840 Metern über dem Meeresspiegel. Die Trauben wurden zwischen dem 10. und 14. Oktober 2009 bei einer durchschnittlichen Temperatur von 18-20°C geerntet. Die Gärung wurde in thermoregulierten Betontanks durchgeführt.

14 Monate lang in französischen Eichenfässern gereift.

Das Wetter im Jahr 2009 mit einem großen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht war typisch für diese Gegend von Ribera del Duero, da sie sehr hoch gelegen ist.

Schwarzrote Kirschfarbe mit großem Potenzial im Allgemeinen. Die Intensität der Aromen ist sehr bedeutend, wobei vor allem Kakaobohnen und geröstete Nuancen hervorstechen. Die Basis ist sehr strukturiert und elegant.