## Mirat 2005 gran reserva











G.Gourmet 2017 - 95 p Perswijn Selecccionado 2017 T.Atkin - 91 p



Viejas cepas prefiloxéricas de tempranillo que aportan al vino aromas de frutas maduras, un esmerado proceso de crianza de 24 meses en robbe francés y mas de 4 años de envojecido en botella que le dan la madurez de un gran vino de guarda, nos permiten conecer y disfrutar del abora del tiempo. Para conservar su estructura no se han realizado procesos de estabilización venestima meistra de acutonel conservar su conservar su estructura no se han realizado procesos de estabilización venestima meistra de acutonel conservar su conservar su estructura no se han realizado procesos de estabilización venestima meistra de acutonel conservar su c

y contiene precipitados naturales.

ELABORADO Y ENBOTELLADO POR
BODEGAS VALDEVIÑAS S.L.
LANGA DE DUERO-SORIA-ESPAÑA
BODEGAS VALDEVIÑAS S.L.
14,5% VOL. Product of Spain
75 CL.

RE: 8224 - 50

Product of Spain
RE: 8221029

100% Tempranillo grapes, from vines more than 80 years old. Harvest took place between the 15th and the 20th of September 2005, at an average temperature of 18 to 22°C. Alcoholic Fermentation in temperature-controlled wooden tanks with 30 days of maceration. Malolactic Fermentation and ageing in new French oak barrels for 24 months.

The 2005 vintage had a short cycle, due to an early frost in September, which didn't affect the grapes, that already had the ideal maturity and quality for harvest.

The Mirat Gran Reserva 2005 is a selection of our best barrels.

With a strong red colour, it is a wine with great aromatic complexity. In the mouth it is sweet, voluminous, very powerful and with great tannin quality. An enormous potential for a long life wine.



