

Mirat 2004 *reserva*



HK IWSC Cathay Pacific 2020
MEDALLA DE ORO
Mejor Tempranillo 2020
Mejor vino de España 2020



Zarcillo 2018
MEDALLA DE ORO



Tastings 2015
MEDALLA DE ORO



Bacchus 2015
MEDALLA DE ORO



Sélections Mondiales 2014
MEDALLA DE ORO



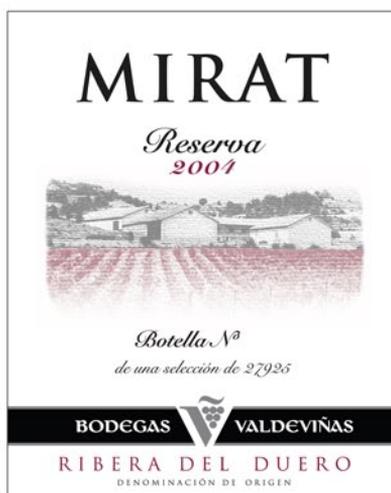
Mundus Vini 2012
MEDALLA DE ORO



Zarcillo 2009
ZARCILLO DE ORO



Concours Mondial
Bruxelles 2013
MEDALLA DE PLATA



I.V 2010 - 92 p / IWC 2011 - 90 p
M.V. 2012 - 93 p / R epsol 2013 - 93 p / Peñín 2013 - 90 p
Perswijn 2012 - Winner / Meininger 2014 - 92 p / Tastings 2015 - 94 p
Essentielle Vino! 2017 - 95 p / T.Atkin - 91 p / Perswijn Seleccionado 2017

Uva 100% tempranillo procedente de viñedo de más de 80 años. La vendimia se realizó entre los días 1 y 3 de Octubre de 2004 con una temperatura media de 23-24°C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 18 meses.

El año 2004 resultó ser de ciclo vegetativo excepcional con enormes saltos térmicos entre los días y las noches durante todo el verano y especialmente en el último mes antes de la vendimia.

Esto nos ha permitido elaborar un vino excepcionalmente cualitativo y de gran estructura y potencia, lo que asegura una gran capacidad de envejecimiento. Su complejo bouquet es su cualidad más marcada.

Destacan las tonalidades violáceas fuertemente marcadas, la presencia de frutas maduras y taninos muy dulces.