

Mirat 2009 *reserva*

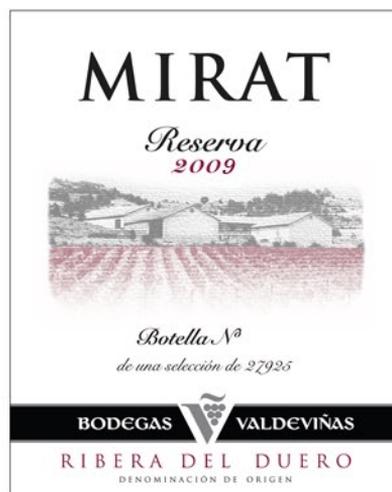


Mundus Vini 2020
GOLDMEDAILLE



AWC Vienna 2017
GOLDMEDAILLE

G.Repsol 2018 - 93 p.



MIRAT
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN 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 más 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 VALDEVIÑAS S.L.
LANGA DE DUERO SORIA ESPAÑA

750 ml/ML

15,5 % VOL/ ALC. % BY VOL



Contiene sulfitos
Contain sulphites
RE 8224 - SO
L. 02405



100% Tempranillo-Trauben aus über 80 Jahre alten Weinbergen. Die Trauben wurden zwischen dem 8. und 12. Oktober 2009 bei einer durchschnittlichen Temperatur von 18-20°C geerntet. Alkoholische Gärung in thermoregulierten Holzfässern. Malolaktische Gärung und Reifung in neuer französischer Eiche für 18 Monate.

Der Jahrgang 2009 zeichnete sich durch einen ausgewogenen Entwicklungszyklus der Reben aus, mit dem typischen Temperaturkontrast zwischen Tag und Nacht während des gesamten Sommers, was die Herstellung eines Weins von außergewöhnlicher Qualität, mit einer kräftigen Struktur und einer großen Lagerfähigkeit ermöglichte.

Intensive Farbtöne, reife Früchte und sehr süße Tannine am Gaumen.