

Mirat 2009 *gran reserva*



Beverage Testing Institute 2021
GOLD MEDAL



Les Citadelles du vin 2017
GOLD MEDAL

BTI 2021 - 92 p



Uva 100% Tempranillo procedente de viñedos de mas de 80 años. La vendimia se realizó entre los días 10 y 12 de octubre de 2009, con una temperatura media de 18-20° C. Fermentación alcohólica en depósitos de madera termoregulados, con una maceración de 30 días. Fermentación maloláctica y crianza en roble francés nuevo durante 24 meses.

La cosecha 2009 tuvo un ciclo de desarrollo equilibrado de las vides, con la diferencia de temperatura típica entre el día y la noche durante todo el verano.

El Mirat Gran Reserva 2009, es la selección de nuestros mejores lotes de barricas.

De color muy intenso, es un vino de gran complejidad aromática. La boca es golosa, voluminosa, potente y con taninos sedosos.