

Mirat 2009 *gran reserva*



Beverage Testing Institute 2021
GOLDMEDAILLE



Les Citadelles du vin 2017
GOLDMEDAILLE

BTI 2021 - 92 p



100% Tempranillo-Trauben aus über 80 Jahre alten Weinbergen. Die Trauben wurden zwischen dem 10. und 12. Oktober 2009 bei einer Durchschnittstemperatur von 18-20°C geerntet. Alkoholische Gärung in thermoregulierten Holzfässern, mit einer Mazeration von 30 Tagen. Malolaktische Gärung und Reifung in neuer französischer Eiche für 24 Monate.

Der Jahrgang 2009 hatte einen ausgeglichenen Entwicklungszyklus der Reben, mit dem typischen Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht während des gesamten Sommers.

Der Mirat Gran Reserva 2009 ist die Auswahl unserer besten Faßchargen.

Er hat eine sehr intensive Farbe und ist ein Wein von großer aromatischer Komplexität. Am Gaumen ist er süß, voluminös, kräftig und mit seidigen Tanninen.