

Mirat 2009 *reserva*

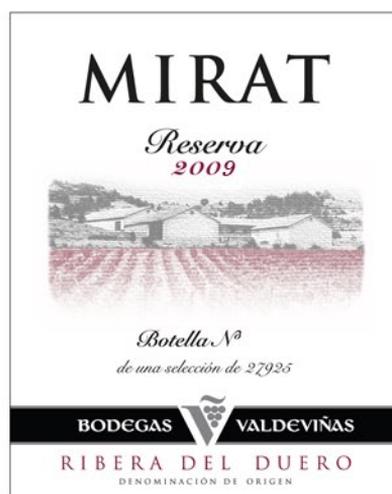


Mundus Vini 2020
MÉDAILLE D'OR



AWC Vienna 2017
MÉDAILLE D'OR

G.Repsol 2018 - 93 p.



MIRAT
Reserva
2009

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% de raisins Tempranillo provenant de vignobles de plus de 80 ans. Les raisins ont été récoltés entre le 8 et le 12 octobre 2009 à une température moyenne de 18-20°C. Fermentation alcoolique dans des cuves en bois thermorégulées.

Fermentation malolactique et vieillissement en fûts neufs de chêne français pendant 18 mois.

Le millésime 2009 a bénéficié d'un cycle de développement équilibré des vignes, avec le contraste de température typique entre le jour et la nuit tout au long de l'été, ce qui a permis la production d'un vin de qualité exceptionnelle, avec une structure puissante et une grande capacité de vieillissement.

Tonalités de couleur intenses, des fruits mûrs et des tanins très doux en bouche.