

Mirat 2005 *gran reserva*



Mundus Vini 2018
Medalla de **ORO**
Best of Show Ribera del Duero



AWC Vienna 2017
MEDALLA DE ORO



Les Citadelles du vin 2017
MEDALLA DE PLATA

G.Gourmet 2017 - 95 p
Perswijn Seleccionado 2017
T.Atkin - 91 p



Uva 100% Tempranillo procedente de viñedos de mas de 80 años. La vendimia se realizó entre los días 15 y 20 de Septiembre de 2005, con una temperatura media de 18-22° 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.

El año 2005 resultó ser de ciclo vegetativo corto, debido a una helada temprana en Septiembre, que no afectó a la uva, que tenía ya la madurez y calidad óptima para ser vendimiada.

El Mirat Gran Reserva 2005, 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, muy potente y de gran calidad tánica. Un enorme potencial para un vino de larga vida.