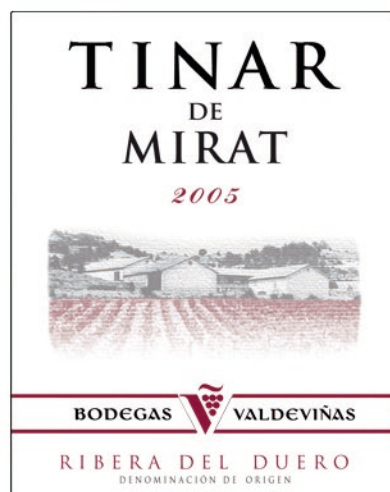


Tinar de Mirat 2005 *selección*



AWC Vienna 2017
MEDALLA DE **ORO**



Bacchus 2016
MEDALLA DE **ORO**



Tempranillos al mundo 2015
MEDALLA DE **PLATA**

G.Repsol 2017 - 90 p / J.Suckling 2018 - 92 p



Uva 100% tempranillo procedente de viñedos propios situados en terrenos aluviales a 840 m de altitud. La vendimia se realizó entre los días 15 y 20 de Septiembre de 2005, con una temperatura media de 18-22°C. La fermentación se ha realizado en depósitos de hormigón termorregulados. Crianza en barricas de roble francés durante 14 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.

De color rojo intenso, destacan los frutos maduros, y las notas balsámicas. Es un vino estructurado, elegante y complejo, con una gran capacidad de envejecimiento en botella.