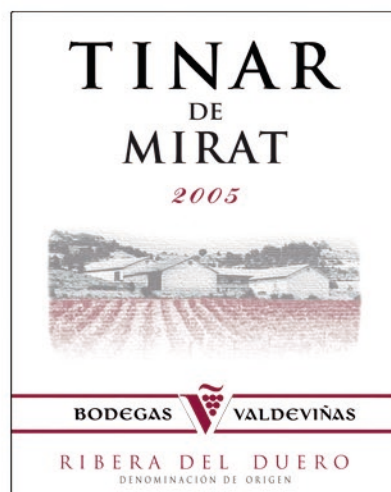


Tinar de Mirat 2005 *selección*



AWC Vienna 2017
MÉDAILLE D'OR



Bacchus 2016
MÉDAILLE D'OR



Tempranillos al mundo 2015
MÉDAILLE D'ARGENT



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

Variété 100% Tempranillo issue de nos vignobles situés sur des terrains d'alluvions à 840 m d'altitude. La vendange se réalise entre le 15 et 20 septembre 2005, avec une température moyenne de 18-22°C. La fermentation se réalise en cuves bétons thermorégulées. L'élevage en chêne français, se réalise pendant 14 mois en barrique.

Le millésime 2005 fut caractérisé par un cycle court, dû à une gelée précoce en Septembre; cela n'a pas touché le raisin, qui avait déjà atteint une maturité et qualité optimum pour être vendangé.

Dégustation: De couleur rouge intense, en fase olfactive se distinguent les fruits mûrs et les notes balsamiques. C'est un vin structuré, élégant et complexe, avec une grande capacité de vieillissement en bouteille.