

Mirat 2001 *reserva*



Bacchus 2008
SILBERMEDAILLE



Salón Internal. del Vino 2006
SILBERMEDAILLE



Tempranillos al Mundo 2005
SILBERMEDAILLE

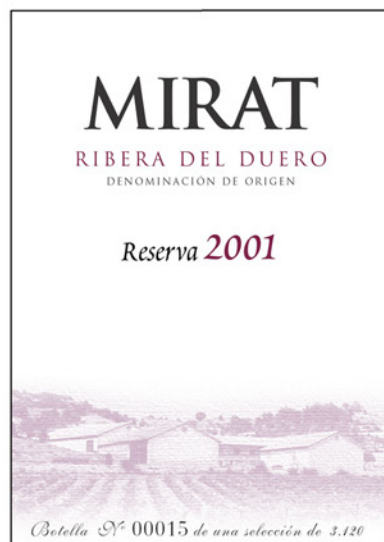
JP 2005 - 89 p

C 2006 91 p

Mention Guía Gourmet 2006, 2009

Mention WS 2008

J.Suckling 2018 - 91 p



MIRAT
RIBERA DEL DUERO
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Cepas viejas de la variedad tempranillo que aportarán al vino toda la experiencia de la larga vida transcurrida, un esmerado proceso de elaboración que respetó la esencia de la tierra y una crianza de 12 a 14 meses en roble francés consiguen los aromas y sabores complejos y perdurables que se atesoran en esta botella.

ELABORADO Y EMBOTELLADO POR
BODEGAS VALDEVIÑAS S.L.
LANGA DE DUERO · SORIA · ESPAÑA

Product of Spain

14% VOL.
75 CL.



Aus 100 % Tempranillo gekeltert, von Jahrhunderte alten Reben. Weingut Langa de Duero Weinlese fand in der 2. Oktoberwoche bei 10-12 °C statt. Vinifizierung in Holzbottichen. Alkoholische Gärung (8 Tage lang kontrolliert) und malolaktische Gärung in Holzbottichen. Alterung 14 Monate in französischen Eichenbarriques. 14% Alkoholgehalt.

FARBE: Intensiv dunkelrot, sauber, leuchtend. Reich an Glycerin und mit guter Intensität.

AROMA: Intensiv in der Nase, spektakulär, mit Röstaroma, Kaffee, Karamell und Kakao. Beim Schwenken erscheinen reife Früchte: Aprikosen, Quitten und Rosinen. Komplex, elegant und äußerst intensiv.

GAUMEN: Der erste Biss ist großzügig, süß und sehr sauber. Die Aromen kommen jetzt mit ihrer richtigen Intensität im Mund zum Ausdruck. Elegant, sehr fein und lang im Abgang.

Wir haben es mit einem großartigen, gut gereiften und sehr feinen Wein zu tun. Damit er seine Aromen voll entfalten kann, empfehlen wir, den Wein zu dekantieren und bei 15 °C bis 17 °C zu servieren. Passt hervorragend zu rotem Fleisch, Wild, Pasteten, gereiftem Käse und Desserts.