

Mirat 2001 *reserva*



Bacchus 2008
MEDALLA DE PLATA



Salón Internal. del Vino 2006
MEDALLA DE PLATA



Tempranillos al Mundo 2005
MEDALLA DE PLATA

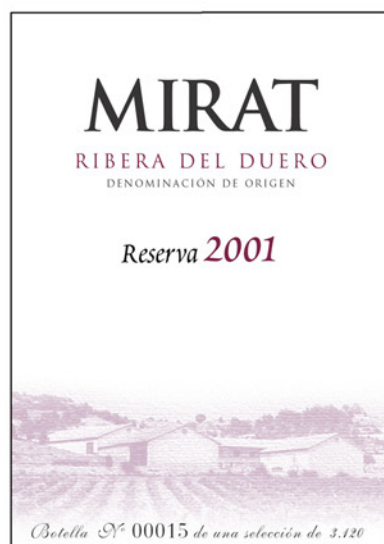
JP 2005 - 89 p

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.



Uva 100% tempranillo, de cepas centenarias. Viñedos de Langa de Duero. Vendimiados en la 2ª semana de octubre a 10º-12º. Elaboración en depósitos de madera. Fermentación alcohólica (controlada durante 8 días) y maloláctica en depósito de madera. Crianza en roble francés durante 14 meses. 14% de alcohol.

COLOR: Rojo oscuro intenso, limpio, brillante. Rico en glicerol y de buena capa.

OLOR: Nariz intensa, espectacular, con aromas de torrefactos, café, caramelo y cacao, al agitar la copa aparecen frutas maduras: albaricoques, membrillos y uvas pasas. Complejo, elegante y de gran intensidad.

BOCA: El ataque es generoso, goloso y muy limpio. Los aromas se expresan ahora con verdadera intensidad en la boca. Elegante, muy fino y largo.

Estamos ante un gran vino, de gran crianza y mucha finura. Recomendamos para percibirlo en su máxima expresión decantarlo y servirlo entre 15º y 17º. Es compañero perfecto de carnes rojas, caza, paté, queso curado y postres.