

# Mirat 2001 *reserva*



Bacchus 2008  
MEDALLA DE PLATA



Salón Internal. del Vino 2006  
MEDALLA DE PLATA



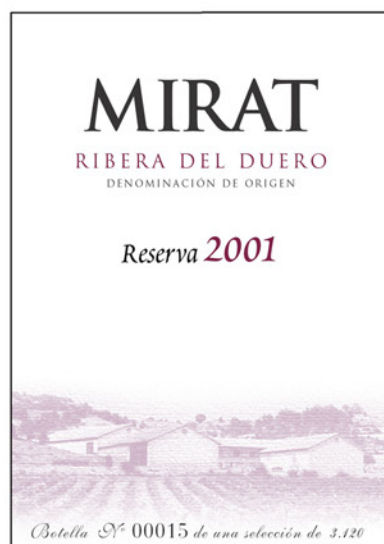
Tempranillos al Mundo 2005  
MEDALLA DE PLATA

JP 2005 - 89 p

C 2006 91 p

Mention Guía Gourmet 2006, 2009

Mention WS 2008



**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.